innova
for coffee lovers

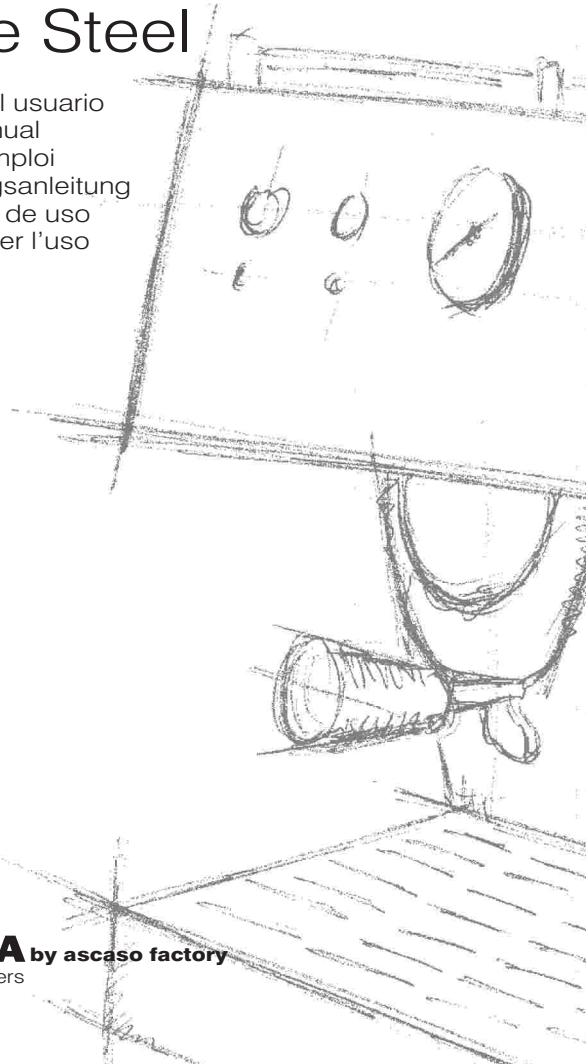
Ascaso Factory SA
Energía, 39-41 Polígono Famadas
08940 Cornellá Barcelona Spain
Tel. (34) 93 377 83 11
Fax. (34) 93 377 93 47
innova@innovaequipment.com
www.innovaequipment.com

ISO 9001
DNV
CERTIFICATED FIRM

ESPRESSO COFFEE MACHINE

Serie Steel

Manual del usuario
Users manual
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Instruçoes de uso
Manuale per l'uso



innova by ascaso factory
for coffee lovers

Introducción

Gracias por haber adquirido un producto **Innova**. Con él podrá obtener el mejor café espresso y deliciosos cappuccinos.
Su máquina de café ha sido diseñada y construida aplicando las últimas innovaciones tecnológicas, tanto en el ámbito informático como de ingeniería, por lo que el resultado es un producto de alta calidad, seguro y fiable.

Introduction

Thank you very much for purchasing an **Innova** product. This machine makes the best espresso coffee and delicious cappuccinos.
Your coffee machine has been designed and built using the latest technological computing and engineering innovations. It is therefore a high-quality, safe and reliable product.

Introduction

Merci d'avoir acquis un produit **Innova**. Avec lui vous pourrez obtenir le meilleur des cafés expresso et de délicieux cappuccinos.
Votre machine à café a été conçue et fabriquée en appliquant les dernières innovations technologiques, tant en matière d'informatique que d'ingénierie. Le résultat est donc un produit de premier choix, sûr et fiable.

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf dieses **Innova**-Produkts. Mit diesem Kaffeeautomaten
genießen Sie besten Espresso und feinsten Cappuccino!
Dieser hochzuverlässige Kaffeeautomat wurde unter Anwendung der neuesten technologischen Erkenntnisse in Informatik und Gerätebau entwikkelt und erfüllt höchste Qualitäts- und, Sicherheitsstandards.

Introdução

Obrigado por ter adquirido um produto **Innova**. Com ele poderá obter o melhor café expresso e deliciosos cappuccinos.
A sua máquina de café foi idealizada e fabricada aplicando as mais recentes inovações tecnológicas, tanto no âmbito informático como de engenharia, pelo que o resultado é um produto de alta qualidade, seguro e fiável.

Introduzione

Grazie per avere acquistato un prodotto **Innova**. Vi permetterà di preparare un ottimo espresso e deliziosi cappuccini.
La vostra macchina da caffè è stata progettata e costruita con le ultime innovazioni tecnologiche, sia nell'ambito informatico che in quello ingegneristico: il risultato è quindi un prodotto di alta qualità, sicuro e affidabile.

Indice

1. Características técnicas
2. Puesta en marcha. Esquema
3. Preparación del café
4. Preparación del cappuccino
5. Preparación agua caliente
6. Mantenimiento y limpieza
7. Seguridad
8. Garantía
9. Declaración conformidad CE
10. Tabla de Consulta rápida

1 Características técnicas

	UNO (PM)	UNO PROF (PM)	UNO (PF)	DUO (PM)	DUO (PF)	DUO coffee (PF)	TRIO (PM)	TRIO (PF)
Voltaje (V)	230V~/50Hz - 120V~/60Hz							
Potencia (W)	900	1200	1000	900x2	1000x2	1000x2	900x2 1000x1	1000x3
Presión Bomba (Pa)	16 Pa (Bar)							
Peso (kg.)	11	12	11	15	15	20	21	21
Dimensiones (l x h x p)*	248x360 x315	248x360 x315	248x360 x315	270x360 x315	270x360 x315	480x360 x315	480x360 x315	480x360 x315
Capacidad Depósito(l)	3	3	3	3	3	3+3	3+3	3+3
Portafiltro	Latón							

*largo x alto x profundo (mm)
PF = Porta fijo. PM = Porta móvil.

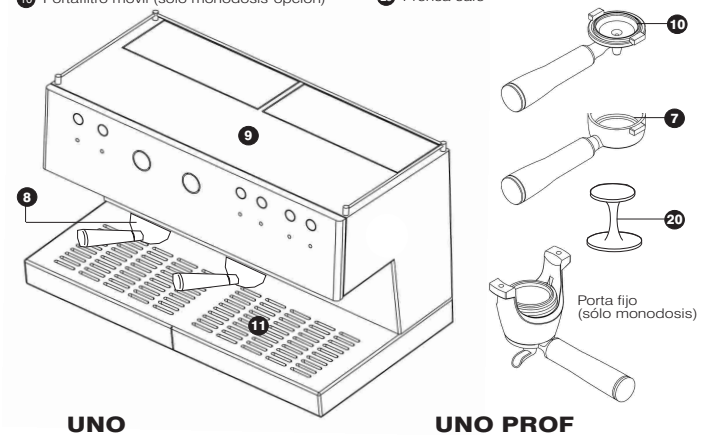
Características

Carrocería metálica.
Grupo de café en latón.
Sistema profesional.
Control automático de temperatura.
Cappucinador y agua caliente.
Versátil (en porta móvil): café molido/pastilla.
Materiales alimentarios.
Calientatazas.
Diseño innovador y funcional.
Certificación CE.

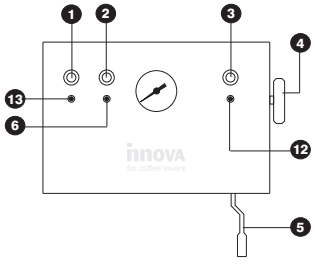
2-. Puesta en marcha. Esquema

UNO / DUO / TRIO

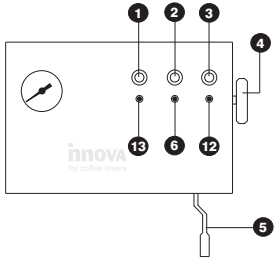
1. Interruptor on/off
2. Interruptor café
3. Interruptor vapor
4. Mando vapor/agua (solo mod.UNO)
5. Tubo vapor/agua (Tubo vapor DUO / TRIO)
6. Piloto temperatura
7. Portafiltro móvil (molido)
8. Grupo de café
9. Calientatazas. (**Atención superficie caliente)**
10. Portafiltro móvil (sólo monodosis-opción)
11. Bandeja
12. Piloto falta de agua
13. Piloto On/Off
14. Interruptor agua (Duo/Trio)
15. Piloto temperatura vapor (Duo/Trio)
16. Tubo agua (Duo/Trio)
17. Piloto on/off grupo vapor (Trio)
18. Interruptor on/off grupo vapor
19. Timer electrónico
20. Prensa café



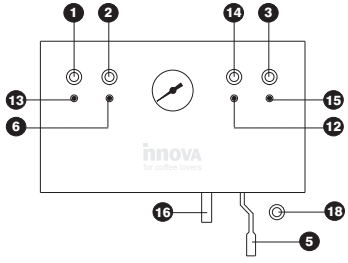
UNO



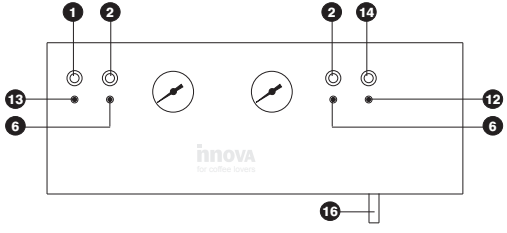
UNO PROF



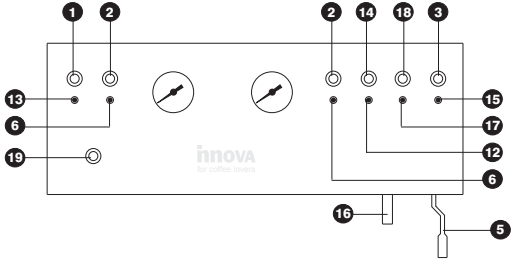
DUO VAPOR



DUO COFFEE

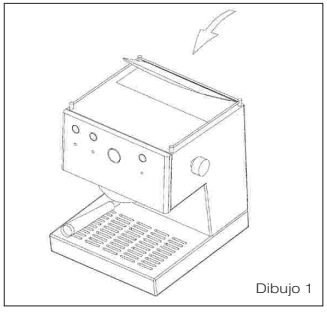


TRIO



innova

ESPAÑOL



Dibujo 1

El instalador deberá leer atentamente este manual antes de efectuar la puesta en marcha.
El operador ha de ser una persona adulta y responsable.
En caso de surgir cualquier tipo de anomalía contacte con su distribuidor.

1. Comprobar que la tensión eléctrica es la misma que aparece en la placa de la máquina.
2. Llenar el depósito con agua fresca (ver dibujo 1). Comprobar que el tubo de toma de agua está sumergido en el depósito.

Recomendamos utilizar **agua mineral**. La calidad del agua afectará al sabor y calidad de su café. Además de evitar averías en el futuro.

3. Conecte la clavija de enchufe a la red eléctrica.

Importante:

SISTEMA PORTA MÓVIL

A) Es la primera vez o hace tiempo que no usa la máquina. Renovar el agua del calderín y del circuito.

1. Conecte la cafetera con interruptor 0/1 (1) .
2. Coloque el portafiltro (7) sin café y un recipiente debajo.
3. Accione el interruptor de café (2) y deje pasar, aproximadamente, medio depósito de agua limpia.

Atención : compruebe que el depósito tiene agua suficiente. Si no es así se encenderá el piloto 12 y se apagará la máquina.**Si se hace funcionar la cafetera sin agua se puede dañar la resistencia y la bomba.**

B) Si no sale el café después de un tiempo de desuso, después de hacer vapor, o bien si se ha quedado el depósito sin agua en el modelo DUO/TRIO repetir el punto A) en el modelo UNO deberá realizar el procedimiento de cebado:

1. Con la cafetera encendida, abrir del grifo de vapor (4).
2. Accione la función café (2) y deje salir agua (una taza) por el tubo de vapor (5).
3. Apague la función café (2) y cierre el grifo de vapor (4). La cafetera ya está preparada para su uso.

Sólo para el Modelo UNO

C) Después de hacer el vapor , debe esperar 5 minutos para volver a hacer café. O bien hacer la operación de cebado, pero dejando salir el agua (punto B2) hasta que se encienda y apague el piloto de temperatura (6).

SISTEMA PORTA FIJO

Modelo UNO: No necesita la acción A. Si la B y la C.

Modelo DUO/TRIO: Sólo realizar la acción A

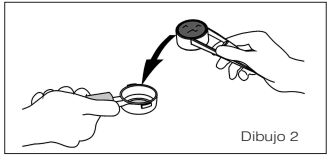
3. Preparación del café

Café Molido

(Sistema sólo molido)

Puede utilizar cualquier tipo de café. Para resultados óptimos, aconsejamos utilice mezclas preparadas para la elaboración de café “espresso” ya que el punto de molido será el adecuado. Si el café sale muy rápida o muy lentamente, hará falta cambiar el tipo de café por otro molido más fino o más grueso y experimentar con el prensado según nuestras preferencias.

1. Conecte la máquina con el interruptor general 0/1 (1).
2. Espere que el piloto (6) se apague (1,5 minutos aprox.).
   Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea.
3. Llene el cacillo de café **3/4 partes** de su capacidad. No hasta arriba. (Ver dibujo 2).
4. Limpie los residuos de café que se hayan depositado en los bordes del cacillo para que el ajuste sea perfecto.
5. Introduzca el portafiltro (7) en el grupo (8) partiendo de su izquierdo y girando hacia la derecha con la suficiente presión final.(Ver dibujo 3).
6. Coloque las tazas o taza sobre la rejilla y accione el interruptor de café (2).
7. Cuando haya obtenido el café apague el interruptor de café (2)

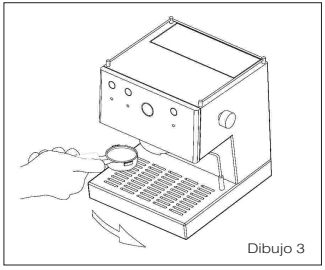


Dibujo 2

La extracción perfecta de un espresso requiere de 20/25 segundos.

Notas: El portafiltro siempre debe ir colocado en la máquina para que se mantenga caliente. En posición cerrado.

Colocar las tazas en el calienta tazas (9). La temperatura (optima 40°) mejorará nuestro espresso. (Ver dibujo 4).



Dibujo 3

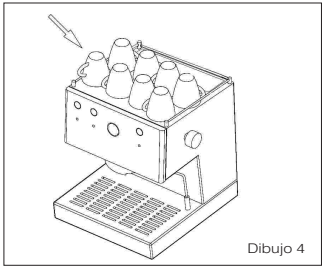
Café en monodosis

(sistema versátil - porta móvil)

Para una perfecta extracción en sistema monodosis, solicite kit específico opcional.

Pastilla:

Utilice el portafiltro específico (10) (opción). Poner monodosis en el mismo (ver dibujo 5). Puntos 5, 6, 7 y notas como en apartado anterior.



Dibujo 4

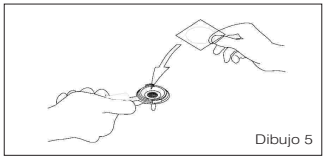
Molido:

Para café molido llene el cacillo de café hasta el borde. Puntos 1,2,4,5,6 y 7 como en apartado anterior.

Importante.

PRENSADO

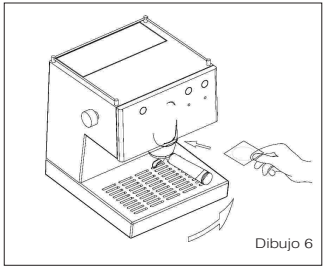
Para obtener un espresso perfecto debe prensar el café firmemente. El manómetro se moverá entre 9 y 15 bars durante la extracción.



Dibujo 5

Café en monodosis
(porta fijo - sólo pastilla)
Puntos 1 y 2 como en apartado de café molido.
Colocar pastilla en el portafiltro y girarlo suavemente a la derecha hasta su tope. No hacer fuerza. El cierre es suave. (Ver dibujo 6).
Puntos 5, 6, 7 y notas como en apartado anterior

Atención : No saque o gire el portafiltro Mientras está pasando el agua, ya que el aparato está en ese momento bajo presión.



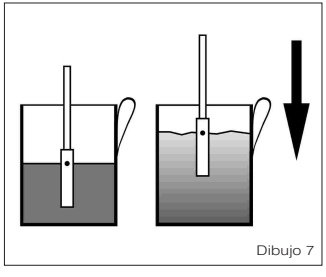
Dibujo 6

4. Preparación del cappuccino

Modelo UNO

1. Accione el interruptor general ❶.
2. Pulse el interruptor de vapor ❸. En el sistema de portafiltro móvil, la luz del piloto se iluminará ⓬. En el sistema de portafiltro fijo se iluminará al activar el comando de vapor ❹.
3. Espere que el piloto ❻ se apague (1,5 minutos aprox.). Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea.
4. Abra el pomo agua caliente/ vapor ❹ y deje salir las primeras gotas de agua. En unos instantes, saldrá sólo vapor.
5. Introduzca el tubo ❺ en la leche a calentar de forma que ésta cubra exactamente la mitad del orificio de absorción (nunca cubrirlo totalmente). Siga este criterio en todo el proceso. (Ver dibujo 7).
6. Observará la absorción de líquido por el orificio y la formación automática de crema de leche. Tendrá que ir bajando lentamente el recipiente mientras se va emulsionando la leche.
7. Cerrar el pomo agua/vapor ❹ y cerrar el interruptor vapor ❸

Si quiere obtener un cappuccino cremoso utilice leche fresca entera



Dibujo 7

y fría.
Si desea obtener más de tres servicios de cappuccino o vapor seguidos, o hacer café posteriormente, ver apartado 2B y 2C.

Modelo DUO VAPOR/TRIO

1. Accione el interruptor general ❶. La máquina estará encendida. Accione además el interruptor ⓲. Espere 1,5 minutos aproximadamente. Si la máquina ya estaba encendida (y el interruptor ⓲ ya estaba accionado) pasar al punto 2.
2. Pulse el interruptor ❸. La luz del piloto ⓯ se iluminará.
3. Instantáneamente saldrá vapor. Siempre que accione el interruptor ❸ se encenderá el piloto ⓯. Sin accionar el interruptor ❸ se irá encendiendo en intérvalos de tiempo el piloto ⓯. Esto no influye en el uso ya que es una regulación automática de la temperatura.
4. Introduzca el tubo ❺ en la leche a calentar de forma que ésta cubra exactamente la mitad del orificio de absorción(nunca cubrirlo totalmente). Siga este criterio en todo el proceso. (Ver dibujo 7).
5. Observará la absorción de líquido por el orificio y la formación automática de crema de leche. Tendrá que ir bajando lentamente el recipiente mientras se va emulsionando la leche.
6. Cerrar el interruptor ❸

Si quiere obtener un cappuccino cremoso utilice leche fresca entera y fría.

Importante
Después de cada uso es aconsejable hacer salir vapor durante 5 segundos para limpiar el conducto y evitar que se obture.

5. Preparación agua caliente

Modelo UNO

1. Ponga una taza bajo el tubo de vapor ❺.
2. Abra el pomo agua caliente/ vapor ❹ y accione el interruptor café ❷.
   Hacer operación contraria después de haber obtenido el agua deseada.

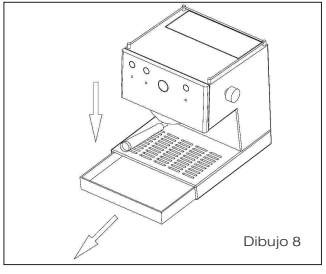
Modelo DUO/TRIO

1. Ponga una taza bajo el tubo de agua ⓰.
2. Accione el interruptor ⓮. Hacer operación contraria después de haber obtenido el agua deseada.

6. Mantenimiento y Limpieza

1. Advertencia general: La limpieza y el mantenimiento se deben realizar cuando el aparato está frío y desconectado de la red eléctrica. No sumerja el aparato en agua. No apto para su limpieza en lavavajillas.
2. Limpieza externa : Para limpiar externamente la máquina, utilice un paño suave mojado con agua. Si la máquina es inoxidable, usar productos específicos
3. Extraiga la bandeja periódicamente para limpiarla (dibujo 8).
4. Si no se va a utilizar la máquina en largo tiempo, vacíe el depósito de agua.
5. Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de vapor con un trapo húmedo. Para el interior, deje circular el agua.
6. **Limpieza Interna:** Para la limpieza interior del grupo de erogación, utilizar nuestro producto específico Coffee Washer.

Consulte con su servicio técnico o distribuidor.



Dibujo 8

7. Seguridad

No permitir que el aparato sea manipulado por niños o personas inexpertas.
No intervenir para trabajos de limpieza o mantenimiento con la clavija enchufada.
No desconectar la cafetera tirando del cable de alimentación.
Nunca poner en marcha un aparato defectuoso o con cable de alimentación en mal estado.
No manipular el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.
Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, inaccesible a niños o animales y alejadas de superficies calientes (placas para cocinar…).
No se debe sumergir en agua.
En caso de avería o mal funcionamiento apagar el aparato y desenchufarlo de la red, no se debe intentar repararlo o intervenir directamente. Llamar a su servicio técnico.
El no respetar estas advertencias puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.

8.Garantía

La garantía será la propia factura de compra. **Consérvela.** Tendrá que presentarla en el Servicio de Asistencia si surgiese alguna avería.
Este aparato queda garantizado por el plazo de 1 año, a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación o del material utilizado.
El importe de los portes y embalajes que pudieran originarse, quedaran a cargo del usuario.
Este garantía no tendrá validez si:

1. No dispone de la factura.
2. Hace un uso indebido de la máquina.
3. El aparato ha sido desarmado por personal ajeno a la Red de Asistencia Técnica Oficial Innova.

9.Declaración de conformidad CE

ASCASO FACTORY SA declara que el producto que se refiere esta declaración –**Máquina de café espresso**–, es conforme a los requisitos de la Directiva de 14 de junio 1989 sobre la aproximación de las leyes de los Estados Miembros con relación a la maquinaria (89/392/CEE) sobre material eléctrico (73/23/CEE) y sobre compatibilidad electromagnética (89/396/CEE).

CE

10. Tabla de consulta rápida

Posibles problemas	Causas	¿Qué hacer?
El café no está caliente.	La cafetera no ha llegado a la temperatura justa. Accesorios fríos (taza, portafiltro).	Esperar a que el piloto de encendido esté apagado. Ver consejos generales. Punto 3.
El café sale muy deprisa. Manómetro <9 Bar.	El molido es demasiado grueso, o bien y/o no está bien prensado. Cantidad de café molido insuficiente.	Utilizar café para espresso. Experimentar con más o menos prensado. Llene hasta el borde del cacillo.
El café no es cremoso.	El molido es demasiado grueso. El café está poco prensado. El café está pasado o no es de buena calidad.	Utilizar café para espresso. Experimentar con más o menos prensado. Cambiar tipo café. Utilice café fresco y recién molido.
El café no sale o lo hace muy lentamente.	No hay agua en el depósito o está mal colocado. Interruptor vapor accionado. El molido es muy fino o está demasiado prensado. El cacillo está obturado. Aparato con cal.	Llenar depósito o colocarlo bien. Cerrar interruptor vapor. Utilizar café para espresso. Experimentar con prensado. Limpiar cacillo. Limpiar el aparato. Ver punto 7.
Hay mucha agua en el cacillo tras haber hecho el café.	El café no se ha prensado correctamente. Cantidad insuficiente de café en el cacillo.	Prensar correctamente. Ver punto 3. Aumentar la cantidad de café en el cacillo, hasta el borde.
El café sale por los bordes del cacillo.	Portafiltro no colocado correctamente. Restos de café molido en el borde del cacillo. La junta del cabezal está sucia. La junta del cabezal defectuosa.	Seguir el procedimiento de ajuste de portafiltro. Punto 3. Limpiar el borde del cacillo de restos de café. Limpie la junta con un trapo húmedo. Llamar al servicio de asistencia.
La leche no queda cremosa.	Tubo de vapor embozado. Leche en mal estado. Leche caliente o tibia.	Limpiar el tubo de vapor. Utilice leche fresca y fría (temperatura de nevera).
La máquina hace mucho ruido.	No hay agua en el depósito. El depósito está mal colocado. Toma de agua fuera del depósito. Café pasado o muy seco.	Llene el depósito de agua. Ajuste el depósito. Colocar tubo dentro del depósito. Utilizar café fresco.

*Con el sistema pastilla o monodosis, los problemas de molienda, cantidad de café y prensado, no existen. Para cualquier anomalía, consulte a su Servicio Técnico.

Contents

1. Technical specifications
2. Start-up. diagram
3. Preparation of coffee
4. Preparation of cappuccino
5. Preparation of steam
6. Maintenance and cleaning
7. Safety
8. Guarantee
9. Declaration of EC conformity
10. Quick consultation table

1-. Technical specifications

	UNO (PM)	UNO PROF (PM)	UNO (PF)	DUO (PM)	DUO (PF)	DUO coffee (PF)	TRIO (PM)	TRIO (PF)
Voltage (V)	230V~/50Hz - 120V~/60Hz							
Power (W)	900	1200	1000	900x2	1000x2	1000x2	900x2 1000x1	1000x3
Pump Pressure (Pa)	16 Pa (Bar)							
Weight (kg.)	11	12	11	15	15	20	21	21
Dimensions (l x h x p)*	248x360 x315	248x360 x315	248x360 x315	270x360 x315	270x360 x315	480x360 x315	480x360 x315	480x360 x315
Reservoir capacity(l)	3	3	3	3	3	3+3	3+3	3+3
Filter holder	Brass							

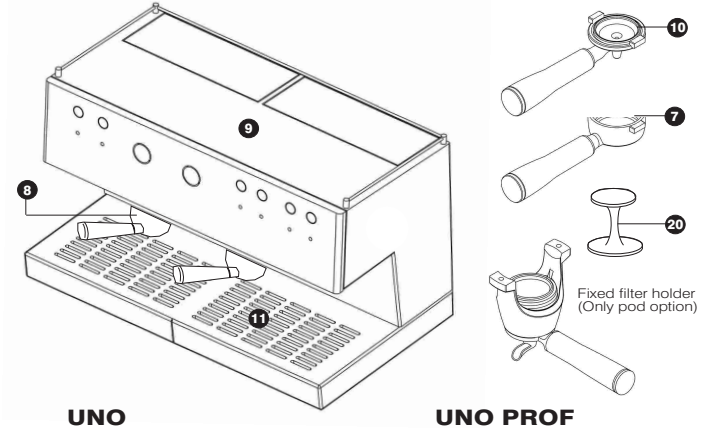
*length x height x depth (mm)
FF= Fixed filter. MF= Mobile filter.

Main features

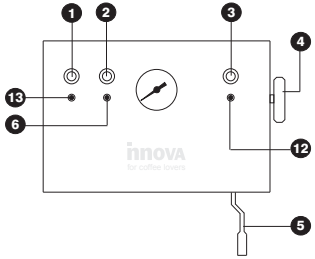
Metal body.
Brass coffee unit.
Professional system.
Automatic temperature control.
Cappucino maker and hot water.
Versatile (mobile filter): Ground coffee/pod.
Food materials.
Cup warmer.
Innovative and functional design.
EC Certification.

2-. Start-up. Diagram
UNO / DUO / TRIO

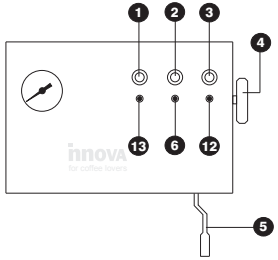
1. On/off switch
2. Coffee switch
3. Steam switch
4. Steam/water control (only mod.UNO)
5. Steam/water tube (Tube steam DUO / TRIO)
6. Temperature pilot light
7. Mobile filter holder (ground/pod)
8. Coffee group. (**Attention hot surface)**
9. Cup warmer. (**Attention hot surface)**
10. Mobile filter holder (only pod-option)
11. Tray
12. Water lack pilot
13. On/Off Pilot
14. Water switch (Duo/Trio)
15. Temperature steam pilot (Duo/Trio)
16. Water tube (Duo Trio)
17. ON/Off pilot (steam group) (Trio)
18. switch on/off steam group (Trio)
19. Electronic timer
20. Coffee-press



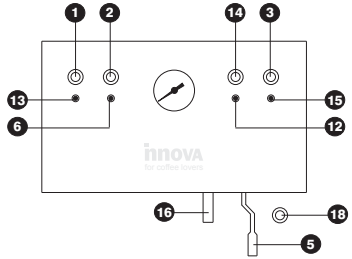
UNO



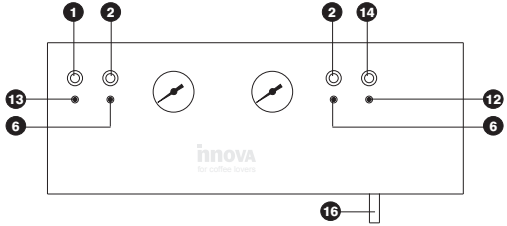
UNO PROF



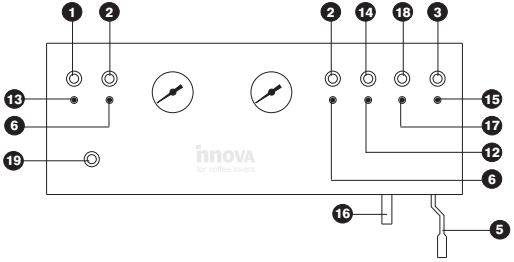
DUO STEAM

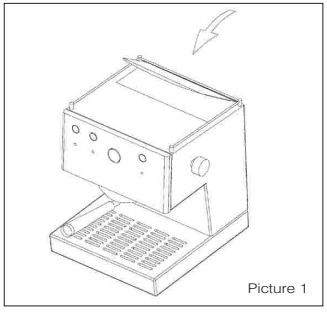


DUO COFFEE



TRIO




Picture 1

Before setting the appliance going, the person installing should read this manual carefully. The operator should be a responsible adult.

In the event of any anomaly, contact your distributor.

1-.Check the electrical voltage is the same as the voltage displayed on the machine specifications label.
2-.Fill the reservoir with fresh water. (see picture 1) Check the water intake tube is immersed in the reservoir. The use of **mineral water** is recommended. Water quality affects the taste and quality of the coffee, in addition to preventing future breakdowns.
3-.Plug it into the mains.

Important:

MOBILE FILTER HOLDER SYSTEM
A) The machine is being used for the first time or has not been used for some time.
Change the water in the boiler and circuit.
1-.Connect the coffee machine with switch 0/1 ❶.
2-.Put the filter holder ❼ without coffee into position and a recipient below.
3-.Switch on the coffee switch ❷ and run approximately half a reservoir capacity of water through it.

Careful: Check that the reservoir has enough water. **If the coffee machine is used without water, pump resistance may be damaged.**

B) PRIMING. If coffee does not emerge when the machine has not been used for some time, after producing steam or if there is no water in the reservoir,
Model Duo/Trio: please repeat step A.
Model Uno: the following procedure should be performed:

1-.Turn on the steam tap ❹ with the coffee machine switched on.
2-.Turn on the coffee function ❷ and allow the water to come out (one cup) through the steam tube ❺.
3-.Turn off the coffee function ❷ and turn off the steam tap ❹.
The coffee machine is now ready for use.

C) ONLY FOR UNO MODEL

After steam has been produced, it is very important to wait for the pilot light ❻ to go on again and either to switch off or to perform priming.

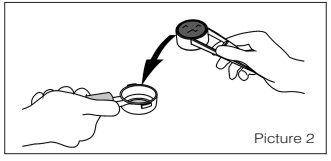
FIXED FILTER HOLDER SYSTEM

UNO model: Step A is unnecessary. Step B and C are necessaries.
DUO/TRIO model: Only step A and tamping of the coffee should be varied according to our recommendations.

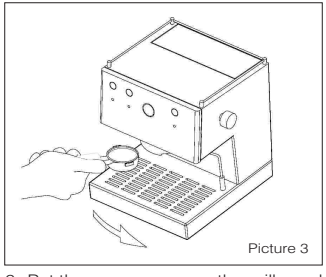
3-. Preparation of coffee

Ground coffee
(Only ground system)
Any type of coffee may be used. For optimum results, we recommend using special "espresso" coffee blends as they provide a suitable grind. If the coffee comes out either very quickly or very slowly, the type of coffee should be changed for another finer or thicker grind

1-.Switch on the machine using the main switch 0/1 ❶
2-.Wait for the pilot light ❻ to switch off (approx. 1.5 minutes). This means the coffee machine has reached the ideal temperature.
3-.Fill the coffee filter basket (1 or two coffees according to requirements), Three-quarter. (see picture 2)

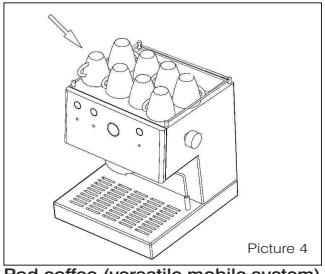

Picture 2

4.-Clean off the remains of coffee that have been deposited on the edges of the filter basket so that it fits perfectly.
5-.Place the filter holder ❼ into the group ❽ starting from the left and turning towards the right with enough pressure at the end. (see picture 3)


Picture 3

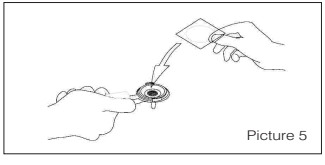
6-.Put the cups or cup on the grille and switch on the coffee switch ❷.
7-.When the coffee has finished being made, switch off the coffee switch .
It takes 20/25 seconds to make anespresso perfectly

Notes: The filter holder should always be placed in the machine so that it remains warm. Closed position. Place the cups on the cup warmer ❾. The right temperature (optimum 40º) will improve the espresso. (see picture 4)


Picture 4

Pod coffee (versatile mobile system)
For perfect extraction of single-cup coffee, order the special optional Kit

Pod coffee:
Points 1 and 2 as in the above section.
Use the specific filter holder ❿ (option).
Place the pod in it.(See picture 5)
Points 5, 6, 7 and notes as in the above section.
Ground coffee:
For ground coffee, fill the coffee filter basket up to the rim. Points 1.2.4.5.6 and 7 as in the above section.

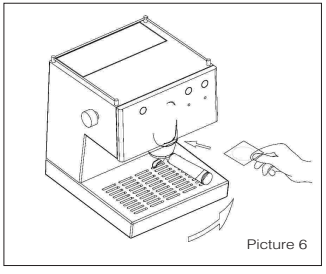

Picture 5

Important: Tamped
The best espresso result are obtained when the ground coffee is firmly tamped. The pressure gauge will move between 9 and 15 bars during the extraction.

Pod coffee (fixed holder-pod only).

Points 1 and 2 as in the section on ground coffee.

Place the pod in the filter holder and turn it gently to the right as far as it will go. Do not exert force. Close gently.(see picture 6) Points 5, 6, 7 and notes as in the section on ground coffee.

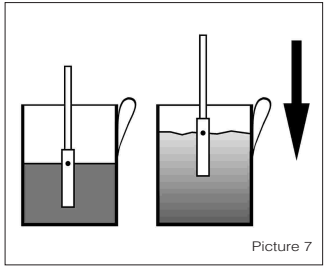

Picture 6

Careful: Do not remove or turn the filter holder while the water is passing through as the appliance is at low pressure at this moment.

4-. Preparation of cappuccino

MODEL UNO

1-.Turn on the main switch ❶.
2-.Press the steam switch ❸.In PM the pilot light will turn on. In PF sysrtem the pilot light will turn on when we activate the steam command.
3-.Wait for the orange pilot light ❻ to switch off (approx. 1.5 minutes). This means the coffee machine has reached the ideal temperature.
4-.Turn the hot water/steam knob ❹ to open and allow the first drops of water to come out. In a few moments, only steam will come out.
5-.Put the tube ❺ into the milk to heat it so that the milk covers exactly half the absorption hole (never totally cover it). Do this for the whole process. (see picture 7)
6-.Liquid is absorbed through the hole and cream forms automatically. The recipient should be lowered gradually while the milk emulsifies.
7-.Turn the water/steam knob ❹ to closed - and turn off the steam switch ❸.


Picture 7

If you want a creamy cappuccino, use cold, fresh, whole milk.

If you want over three continuous servings of cappuccino or steam, or to make coffee immediately after, see section 2B and 2C.

MODELO DUO VAPOR / TRIO

1-.Turn on the main switch ❶. On TRIO Model turn on the switch ⓲, wait for a 1,5 minues approx. If the machine was already turned on (and the TRIO switch -⓲- was already on), pass to step nº 2.
2-.Press switch ❸.The pilot light will turn on.
3-.You will get steam instantly.
4-.Put the tube ❺ into the milk to heat it so that the milk covers exactly half the absorption hole (never totally cover it). Do this for the whole process. (see picture 7)
5-.Liquid is absorbed through the hole and cream forms automatically. The recipient should be lowered gradually while the milk emulsifies.
6-.Turn off the switch ❸.

If you want a creamy cappuccino, use cold, fresh, whole milk.

Important
We recommend running steam through the wand for a few seconds (5") after each use to clean and prevent clogging.

5-. Preparation of hot water

MODELO UNO

1-.Put a cup under the steam tube ❺
2-.Turn the hot water/steam knob ❹ to open and turn on the coffee switch ❷ . Do the opposite operation after having obtained the required water.

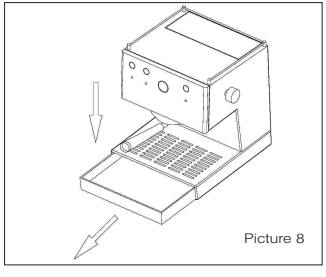
MODELO DUO/TRIO

1-.Put a cup under the steam tube ❺
2-.Turn On the switch ⓮. Do the opposite operation after having obtained the required water.

6-. Maintenance and cleaning

1-.General warning: Cleaning and maintenance should be done when the appliance is cold and disconnected from the mains. Do not immerse the appliance in water. It should not be cleaned in a dishwasher.
2-.Cleaning the outside: To clean the outside of the machine, use a soft cloth, moistened with water.If the machine is in stainless steel use specific products.
3-.Remove the tray regularly and clean it. See level indicator on tray (see picture 8)
4-.If the machine is not to be used for some time, empty the water reservoir.
5-.Clean the steam tube with a damp cloth immediately after use. To clean the inside of the steam tube, allow the water to circulate.
6-.**Cleaning the inside:** To clean the inside of the distribution unit, use our special product, Coffee Cleaner baby.

Consult your technical service or distributor.


Picture 8

7-. Safety

Do not allow the appliance to be handled by children or people who are inexpert.
Do not do cleaning or maintenance work with it plugged in.
Do not disconnect the grinder by pulling the supply cable.
Never operate a defective appliance or one with a supply cable in bad condition
Do not handle the appliance with wet or damp hands or feet.
Place the machine on a flat, stable surface that cannot be reached by children or animals and away from hot surfaces (cooking hobs, etc.)
Do not immerse in water.
Should the appliance break down or not work properly, switch it off and unplug it from the mains.
Do not try to repair it or mend it yourself. Call your technical service.

Not heeding this warning may endanger the safety of both the appliance and the user.

8-. Guarantee

The guarantee for this appliance is the receipt of purchase. **Please keep this**. This receipt must be shown at the Service Centre in the event of breakdown.
This appliance is guaranteed for a period of One year(from the date of purchase) against any manufacturing fault or in the materials used.
The amount paid for transport and packaging which may arise are payable by the user.
This guarantee will not be valid if:
1 -The receipt of purchase is not presented.
2 -The machine has not been used appropriately.
The appliance has been dismantled by people who are not authorised by the Innova Official Technical Assistance Network.

9-. EC declaration of conformity

ASCASO FACTORY SA declares that the product referred to in this declaration - **espresso coffee machine** - complies with the requirements of the Directive of 14th of June 1989 on the standardisation of the laws of Member States with regard to machinery (89/392/EEC), on electrical material (73/23/EEC) and on electromagnetic compatibility (89/396/EEC).

CE

10. Quick consultation table

Possible problems	Causes	What to do?
The coffee is not hot.	The coffee machine has not reached he proper temperature. Cold accessories (cup, filter holder)	Wait until the on pilot light has switched off. See general advice. Point 3
The coffee comes out very fast. Manometer < 9 Bar.	The grind is too thick, and/or it is not properly tamped. There is insufficient ground coffee.	Use special espresso coffee. Experiment with greater or lesser tamping. Fill the filter basket up to the edge.
The coffee is not creamy.	The grind is too thick. The coffee has not been tamped enough. The coffee is stale or not of good quality.	Use special espresso coffee. Experiment with greater or lessertamping. Change the coffee type. Use fresh and recently-ground coffee.
The coffee does not come out or it comes out very slowly.	There is no water in the reservoir or it is badly positioned. Steam switch on. The grind is very fine or has been tamped too much. The filter basket is obstructed. The appliance has limescale buildup.	Fill the reservoir or position it properly. Turn steam switch off. Use special espresso coffee. Experiment with greater or lesser tamping. Clean the filter basket. Clean the appliance. See point 7.
A lot of water is left in the filter basket after making the Coffe	The coffee has not been properly tamped. There is insufficient coffee in the filter basket.	Tamp properly. See point 3. Increase the amount of coffee in the filter basket, up to the edge.
Coffee comes over the edges of the filter basket	The filter holder is not positioned properly. There are remains of ground coffee on the edge of the filter basket. The joint of the head is dirty. The joint of the head is defective.	Follow the filter holder adjustment procedure. Point 3. Clean the remains of coffee from the edge of the filter basket before positioning it. Clean the joint with a damp cloth. Call the service centre.
The milk is not creamy.	The steam tube is blocked. The milk is off . The milk is hot or lukewarm.	Clean the steam tube. Use fresh, cold milk (fridge temperature).
The machine makes a lot of noise.	There is no water in the reservoir. The reservoir is not positioned properly. The water intake is not immersed in the reservoir. The coffee is stale or very dry.	Fill the reservoir with water. Adjust the reservoir. Immerse the tube in the reservoir. Use fresh coffee.

*There are no grind, coffee amount or tamping problems with the pod or pod system. Call your technical service for any anomaly.

Table des matières

1. Caractéristiques techniques
2. Mise en marche. schéma
3. Préparation du café
4. Préparation du cappuccino
5. Préparation eau chaude
6. Entretien et nettoyage
7. Sécurité
8. Garantie
9. Déclaration de conformité CE
10. Tableau de consultation rapide

1-. Technical specifications

	UNO (PM)	UNO PROF (PM)	UNO (PF)	DUO (PM)	DUO (PF)	DUO coffee (PF)	TRIO (PM)	TRIO (PF)
Voltage (V)	230V~/50Hz - 120V~/60Hz							
Puissance (W)	900	1200	1000	900x2	1000x2	1000x2	900x2 1000x1	1000x3
Pression Pompe (Pa)	16 Pa (Bar)							
Poids (kg.)	11	12	11	15	15	20	21	21
Dimensions (l x h x p)*	248x360 x315	248x360 x315	248x360 x315	270x360 x315	270x360 x315	480x360 x315	480x360 x315	480x360 x315
Capacité réservoir(l)	3	3	3	3	3	3+3	3+3	3+3
Porte-filtrer	Laiton							

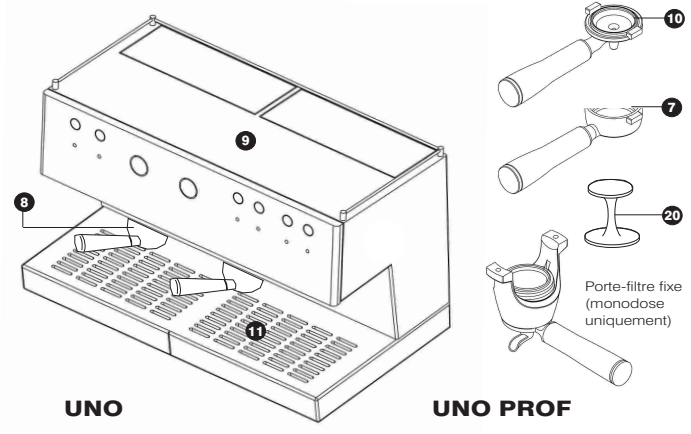
*longueurxhauteurxprofondeur(mm) PF = Porte-filtre fixe. PM = Porte-filtre amovible.

Caractéristiques

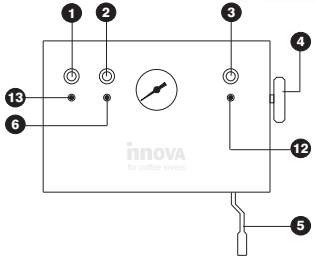
Carrosserie métallique.
Groupe de diffusion en laiton.
Système professionnel.
Contrôle automatique de la température.
Machine à cappuccino et eau chaude.
Multi-fonction (version porte-filtre mobile) : café moulu/en grains.
Matériaux alimentaires.
Chauffe-tasses.
Conception innovatrice et fonctionnelle.
Certification CE.

2-. Start-up. Diagram
UNO / DUO / TRIO

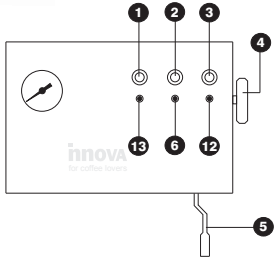
1. Interrupteur on/off
2. Interrupteur café
3. Interrupteur vapeur
4. Commande vapeur/eau
5. Tuyau vapeur/eau
6. Voyant température
7. Porte-filtre amovible (moulu/monodose)
8. Groupe de diffusion. A ttention surface chaude
9. Chauffe-tasses. A ttention surface chaude
10. Porte-filtre amovible (monodose uniquement - en option)
11. Bac de récupération
12. Voyant lumineux niveau eau bas/
13. Voyant lumineux on/off /
14. Interrupteur d'eau (Duo/Trio)
15. Voyant lumineux température vapeur (Duo/Trio)
16. Buse d'eau (Duo/Trio)
17. Voyant lumineux on/off groupe vapeur (Trio)
18. Interrupteur on/off groupe vapeur (Trio)
19. Electronic timer
20. Coffee-press



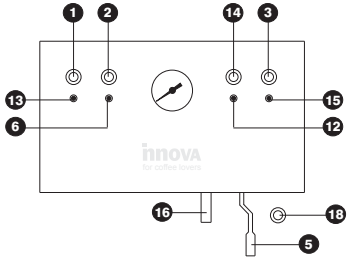
UNO



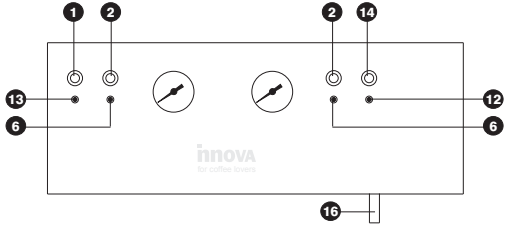
UNO PROF



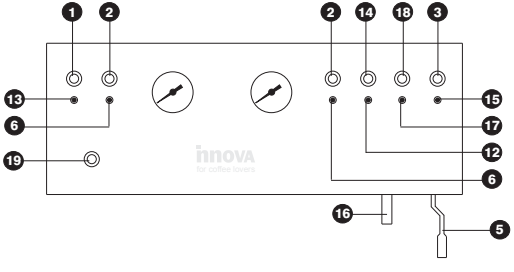
DUO STEAM



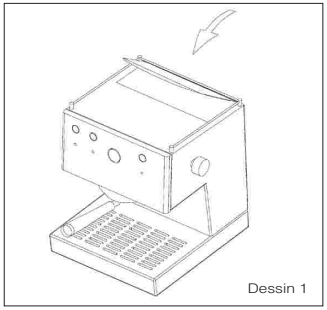
DUO COFFEE



TRIO



FRANÇAIS


Dessin 1

La personne chargée de l'installation de la machine devra lire attentivement ce manuel avant de la mettre en route. L'utilisateur doit être une personne adulte et responsable.
En cas d'anomalie, contactez votre point de vente.

1 .Assurez-vous que la tension électrique correspond à celle inscrite sur la plaque de la machine.
2 .Remplir d'eau fraîche le réservoir (voir dessin 1) Vérifier que la buse est recouverte d'eau dans le réservoir. Il est conseillé d'utiliser de **l'eau minérale**. La qualité de l'eau influe sur le goût et la qualité du café. Une eau de qualité permet d'éviter les pannes.
3. Branchez la fiche électrique à la prise secteur.

Important:

SYSTÈME PORTE-FILTRE AMOVIBLE
A) Vous utilisez pour la première fois la machine, ou vous ne l'avez pas utilisée depuis longtemps.
Changez l'eau du réservoir et du circuit
1. Allumez la cafetière en appuyant sur l'interrupteur 0/1 ❶ .
2. Mettez le porte-filtre ❼ en place (sans café) et placez un récipient au-dessous.
3. Ouvrez l'interrupteur café ❷ et laissez s'écouler environ la moitié d'un réservoir d'eau claire.

Attention: vérifiez que le réservoir contient suffisamment d'eau. Sinon, le voyant lumineux 12 s'allumera et l'appareil s'éteindra.

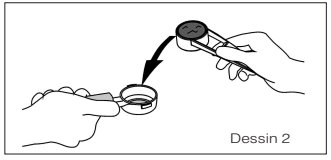
B) Si le café ne s'écoule pas après une période de non-utilisation, ou bien si le réservoir est vide,
Sur le modèle DUO/TRIO répéter le point A)
sur le modèle UNO procédez de la façon suivante (procedement d'amorçage).
1. La cafetière allumée, ouvrir le robinet vapeur ❹ .
2. Activez la fonction café ❷ et laissez couler l'eau (une tasse) par la buse vapeur ❺.
3. Désactivez la fonction café ❷ et fermez le robinet vapeur ❹ .
La cafetière est prête à être utilisée.

C) Uniquement pour le modèle UNO
Après la production de vapeur, attendez 5 minutes pour faire un autre café. Ou bien, pouvez faire l'action d'amorçage mais laissant couler l'eau (paragraphe 2B) jusqu'à s'allume et s'étient le voyant de temperature .

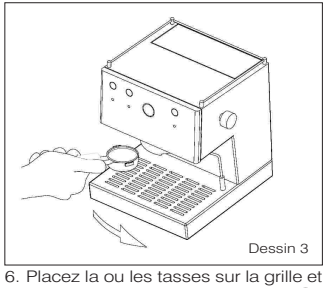
SYSTÈME PORTE-FILTRE FIXE
UNO: n'exige pas l'action A. La B et la C, oui.
DUO/TRIO: peut n'exiger que l'action A.

3-. Préparation du café

CAFÉ MOULU
(Uniquement café moulu)
Vous pouvez utiliser tout type de café. Pour un résultat optimal, il est conseillé d'utiliser des mélanges élaborés pour la préparation de café expresso, leur point de mouture étant tout particulièrement approprié. Si le café s'écoule de façon trop rapide ou trop lente : il vous faut changer de type de café pour un autre café moulu plus fin ou plus gros et essayer différentes filtrations selon vos goûts.
1. Allumez la machine en appuyant l'interrupteur général 0/1 ❶.
2. Attendez que le voyant ❻ s'éteigne (1,5 minute environ). Ceci indique que la cafetière a atteint la température idéale.
3. Remplissez le doseur de café (de 1 à deux cafés selon votre convenance), à 3/4 capacité. (voir dessin 2).

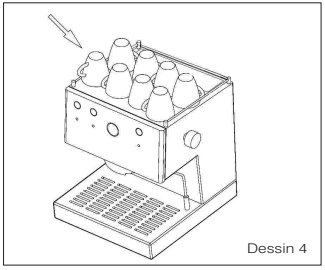

Dessin 2

4. Nettoyez les résidus de café déposés sur les bords du doseur afin que le dosage soit parfait.
5. Introduisez le porte-filtre ❼dans le groupe ❽ en partant du côté gauche et en le faisant tourner vers la droite, en appuyant suffisamment sur la fin. (voir dessin 3).


Dessin 3

6. Placez la ou les tasses sur la grille et ouvrez l'interrupteur café ❷.
7. Lorsque votre café est terminé, fermez l'interrupteur café ❷.

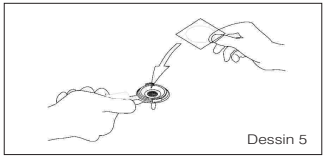
Le temps idéal d'infusion d'un expresso est de 20/25 secondes.
Remarques: Afin que le porte-filtre reste chaud, laissez-le toujours dans la machine. En position fermée. Placez les tasses sur le chauffe-tasses ❾. La température (idéalement 40º) ne fera que rendre meilleur votre expresso. (voir dessin 4).


Dessin 4

CAFÉ EN MONODOSE (système multi-fonction - porte-filtre amovible)
Pour une parfaite extraction avec le système monodose, demandez le Kit spécifique en option (dans ce cas, l'extraction avec du café moulu ne sera pas aussi parfaite).
Café en monodose:
Point 1 et 2, voir paragraphe précédent.
Utilisez le porte-filtre spécial❿. Introduisez le doseur le plus plat dans le porte-filtre ou utilisez le porte-filtre spécial (en option). Placez-y la capsule. (Voir dessin 5). Points 5, 6, 7 et remarques, voir paragraphe précédent.
Café moulu:
Remplissez le doseur de café à raz-bord. Points 1,2,4,5,6 et 7, voir paragraphe précédent.

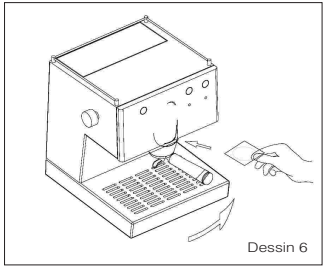
Important
PRESSÉ
Afin d'obtenir un parfait expresso, pressez fermement le café. Le manomètre se déplace entre 9 et 15 bar lors de l'extraction.

FRANÇAIS
innova

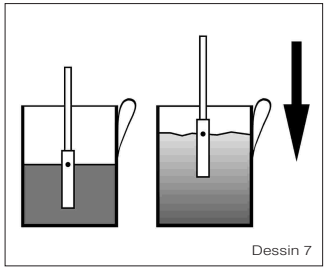

Dessin 5

CAFÉ EN MONODOSE (porte-filtre - capsule uniquement)
Points 1 et 2, voir paragraphe café moulu. Placez la capsule dans le porte-filtre et faire doucement tourner celui-ci vers la droite jusqu'au bout. Ne pas forcer. Fermez en souplesse (voir dessin 6) Points 5, 6, 7 et remarques, voir paragraphe café moulu.

Attention: Ne pas sortir ni faire tourner le porte-filtre, pendant que l'eau passe, l'appareil étant sous pression.


Dessin 6

4. Préparation du cappuccino
Modèle UNO
1. Ouvrez l'interrupteur général 1.
2. Appuyez sur l'interrupteur vapeur 3. S'allumera le voyant .
3. Attendez que le voyant orange 6 s'éteigne (1,5 minute environ). Ceci indique que la cafetière a atteint la empérature idéale.
4. Ouvrez le bec eau chaude/vapeur laissez 4 s'écouler les premières gouttes d'eau. En quelques instants, seule la vapeur sortira.
5. Plongez la buse 5 dans le lait prêt à chauffer de façon à ce que celui-ci recouvre exactement la moitié de l'orifice d'aspiration (ne jamais le recouvrir totalement). Suivez ce principe tout au long du processus. (voir dessin 7). Pour laite chaude, recouvrir-le totalement.
6. Vous pouvez voir que le liquide est aspiré par l'orifice et que la mousse de lait se forme automatiquement. Baissez doucement le récipient au fur et à mesure que le lait mousse.
7. Fermez le bec d'eau/vapeur 4 fermez l'interrupteur vapeur 3.


Dessin 7

Si vous souhaitez un cappuccino crémeux, utilisez du lait frais entier froid.

Si vous souhaitez faire du café ultérieurement, reportez-vous au paragraphe 2C

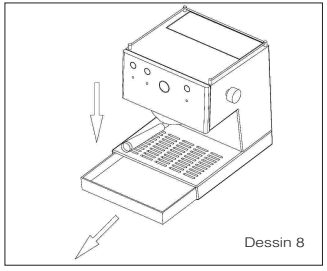
MODÈLE DUO VAPEUR/TRIO
1. Activez l'interrupteur O/I 1. L'appareil est allumé. Sur le modèle TRIO, il faut égalementappuyer sur l'interrupteur –18-. Attendez environ 1,5 minutes. Si l'appareil est déjà allumé –et l'interrupteur 18 du TRIO déjà actionné–, passer au point 2.
2. Appuyez sur l'interrupteur 3. Le voyant lumineux 15 s'allumera. . Il en sortira aussitôt de la vapeur. Chaque fois que vous actionnerez l'interrupteur 3 le voyant lumineux s'allumera 15. Si vous n'actionnez pas l'interrupteur 3, le voyant lumineux s'allume par intervalles 15. Cela n'a pas d'influence sur l'utilisation car il s'agit d'une régulation automatique de la température.
4. Plongez la buse 5 dans le lait prêt à chauffer de façon à ce que celui-ci recouvre exactement la moitié de l'orifice d'aspiration (ne jamais le recouvrir totalement). Suivez ce principe tout au long du processus. (Voir dessin 7)
5. Vous constaterez que le liquide est aspiré par l'orifice et que la mousse de lait se forme automatiquement. Baissez doucement le récipient au fur et à mesure que le lait mousse.
6. Fermer l'interrupteur 3

Important
Il est recommandé d'actionner la vapeur quelques secondes (5") après chaque utilisation afin d'éviter d'éventuelles obstructions, et nettoyer le conduit.

5. Préparation eau chaude
Modèle UNO
1. Placez une tasse sous la buse vapeur 5.
2. Ouvrez le bec eau chaude vapeur et ouvrez sur l'interrupteur café . Une fois obtenue la quantité d'eau souhaitée, faites l'opération inverse.

Modèle DUO/TRIO
1. Placez une tasse sous la buse d'eau 16.
2. Actionnez l'interrupteur 14. Une fois obtenue la quantité d'eau souhaitée, faites l'opération inverse.

6. Entretien y nettoyage
1. Mise en garde: Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués lorsque l'appareil est froid et débranché. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Ne pas passer au lave-vaisselle.
2. Nettoyage externe: Pour le nettoyage extérieur de la machine, utilisez un chiffon doux humide.
   Si l'appareil est inoxydable, utiliser des produits spécifiques
3. Sortez régulièrement le bac afin de le nettoyer. Vérifiez l'indicateur du niveau de remplissage du bac (voir dessin 8)
4. Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la machine pendant quelque temps, videz le réservoir d'eau.
5. Nettoyez la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide, immédiatement après usage. Pour nettoyer l'intérieur de la buse vapeur, laissez circuler l'eau.
6. Nettoyage interne: Pour nettoyer l'intérieur du groupe de diffusion, utilisez notre produit spécial Coffee Cleaner baby. Consultez le service technique ou votre point de vente.


Dessin 8

FRANÇAIS

7. Sécurité

L'appareil ne doit pas être manipulé par des enfants ou des personnes non expérimentées.
N'effectuez aucun nettoyage ni entretien lorsque la prise est branchée.
Ne débranchez pas le machine à café en tirant le câble d'alimentation.
Ne mettez jamais en marche un appareil défectueux ou doté d'un câble d'alimentation en mauvais état.
Ne manipulez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
Placez la machine sur une surface plane et stable, hors de la portée des enfants ou des animaux et loin de toute surface chaude (plaques de cuisson...).
Ne pas plonger dans l'eau.
En cas de panne ou de dysfonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le, n'essayez pas de le réparer ou d'intervenir vous-même.
Appelez le service technique.
Si le câble d'alimentation s'endommage, il ne peut être remplacé que par le fabricant, son service technique ou une personne qualifiée, de manière à éviter tout danger.
Le non-respect de ces consignes peut compromettre la sécurité de l'appareil ainsi que celle de son utilisateur.

8. Garantie

La facture du produit fait office de garantie. **Conservez-la**. Vous devrez la présenter au Service réparation en cas de panne.
Cet appareil est garanti d'une année mois, à compter de la date d'achat, pour tout défaut de fabrication ou des matériaux utilisés.
Les éventuels frais de port et d'emballage, seront à charge de l'utilisateur.
Cette garantie **ne** sera pas valable dans les cas suivants:
1. Absence de facture.
2. Utilisation inappropriée de la machine.
3. L'appareil a été démonté par des personnes n'appartenant pas au Réseau Officiel d'Assistance Technique Innova.

9. Déclaration de conformité CE

ASCASO FACTORY SA déclare que le produit suivant –**Machine à café expresso**–, est conforme aux exigences de la Directive du 14 juin 1989, concernant le rapprochement des législations des états membres relatives aux machines (89/392/CEE), au matériel électrique (73/23/CEE) et à la compatibilité électromagnétique (89/396/CEE)..

CE

10. Tableau de consultation rapide

Problèmes possibles	Causes	Que faire?
Le café n'est pas chaud.	La cafetière n'a pas atteint la bonne température. Accessoires froids (tasse, porte-filtre).	Attendre que le voyant orange de mise en marche soit éteint. Voir conseils généraux, point 3.
Le café coule très rapidement. Manometre < 9 Bars	La mouture est trop grosse, ou/et n'est pas correctement filtrée. Quantité de café moulu insuffisante.	Utiliser un café spécial expresso. Essayer une filtration plus ou moins importante. Remplissez le doseur à raz-bord.
Le café n'est pas crémeux.	La mouture est trop grosse. Le café est peu filtré. Le café est trop vieux ou n'est pas de bonne qualité	Utiliser un café spécial expresso. Essayer une filtration plus ou moins importante. Changer de qualité de café. Utiliser un café frais et récemment moulu.
Le café ne coule pas ou coule très lentement	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir ou celui-ci est mal positionné. Interrupteur vapeur ouvert. La mouture est trop fine ou trop filtrée. Le doseur est bouché. L'appareil contient du calcaire.	Remplir le réservoir et le positionner correctement. Fermer l'interrupteur vapeur. Utiliser un café spécial expresso. Essayer une filtration plus ou moins importante. Nettoyer le doseur. Nettoyer l'appareil. Voir point 7
Il y a beaucoup d'eau dans le doseur après avoir fait le café	La filtration du café ne s'est pas correctement effectuée. Quantité de café insuffisante dans le doseur.	Filtrer correctement. Voir point 3. Mettre davantage de café dans le doseur, jusqu'à ce qu'il soit rempli à raz-bord.
Le café sort par les côtés du doseur.	Porte-filtre mal positionné. Résidus de café moulu sur les bords du doseur. Le joint du porte-filtre est sale. Le joint du porte-filtre est défectueux.	Suivre la procédure d'ajustement du porte-filtre. Point 3. Oter les restes de café des bords du doseur avant de le mettre en place. Nettoyer le joint à l'aide d'un chiffon humide. Appeler le service réparation.
Le lait ne mousse pas.	Buse vapeur obstruée. Le lait a tourné. Lait chaud ou tiède.	Nettoyer la buse vapeur. Voir point 7 Utiliser du lait frais et froid (température du réfrigérateur).
La machine fait énormément de bruit.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Le réservoir est mal positionné. La buse d'eau est hors du réservoir Le café est trop vieux ou très sec.	Remplir le réservoir d'eau. Ajuster le réservoir. Placer la buse à l'intérieur du réservoir. Utiliser du café frais.Use fresh coffee.

*Avec le système capsule ou monodose, il ne peut y avoir de problème lié à la qualité de mouture, à la quantité de café ou à la filtration. En cas d'anomalie, consulter le Service Technique.

innova

Inhalt

1. Technische Eigenschaften
2. Inbetriebnahme. Schema
3. Zubereitung von Kaffee
4. Zubereitung von Cappuccino
5. Dampfentnahme
6. Heißwasserentnahme
7. Wartung und Reinigung
8. Sicherheit
9. Garantie
10. EG-Konformitätserklärung
11. Fehlertabelle

1-. Technische Eigenschaften

	UNO (PM)	UNO PROF (PM)	UNO (PF)	DUO (PM)	DUO (PF)	DUO coffee (PF)	TRIO (PM)	TRIO (PF)
Spannung (V)	230V~/50Hz - 120V~/60Hz							
Leistung (W)	900	1200	1000	900x2	1000x2	1000x2	900x2 1000x1	1000x3
Pumpendruck (atm)	16 Pa (Bar)							
Gewicht (kg)	11	12	11	15	15	20	21	21
Maße (l x h x p)*	248x360 x315	248x360 x315	248x360 x315	270x360 x315	270x360 x315	480x360 x315	480x360 x315	480x360 x315
Fassungs vermögen Wassertank(l)	3	3	3	3	3	3+3	3+3	3+3
Siebträger	Messing							

*Länge x Höhe x Tiefe (mm)
FS= Fester Siebträger. AS= Abnehmbarer Siebträger.

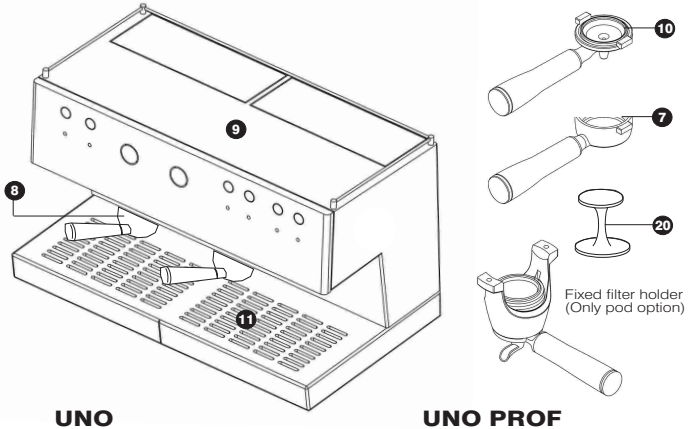
Eigenschaften

Metallgehäuse
Brühgruppe aus Messing.
Professionelles System.
Automatische Temperaturkontrolle
Milch - Aufschäumer und Heißwasserdüse
Multifunktional einsetzbar (bei Einsatz des abnehmbaren Siebträgers): Kaffeepulver/ Espressopods (cialde).
Lebensmittelechte Materialien.
Tassenwärmplatte
Innovatives, funktionales Design.
EG-Zertifikat

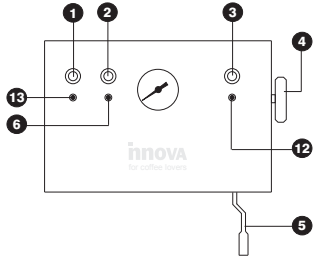
DEUTSCH

2-. Inbetriebnahme. Schema
UNO / DUO / TRIO

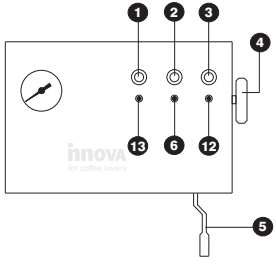
1. Ein-/Aus-Schalter.
2. Kaffeeschalter.
3. Dampfschalter.
4. Dampf- und Wasserregler.
5. Dampf- bzw. Wasserdüse.
6. Temperaturleuchtanzeige.
7. Abnehmbarer Siebträger (Kaffeepulver/ Einzeldosis).
8. Brühgruppe.
9. Tassenwärmplatte.
10. Abnehmbarer Siebträger (nur Einzeldosis-optional).
11. Abtropfschale
12. Wasserstandsanzeige
13. Ein/Aus Anzeige
14. Wasserschalter (Duo/Trio)
15. Dampftemperaturanzeige (Duo/Trio)
16. Wasserdüse (Duo/Trio)
17. Ein/Aus Anzeige (Dampf) (Trio)
18. Ein/Aus Dampfschalter (Trio)
19. Electronic timer
20. Coffee-press



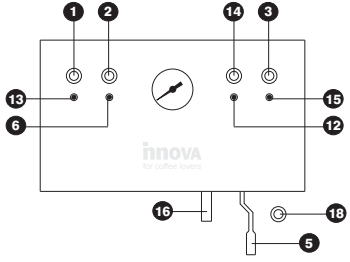
UNO



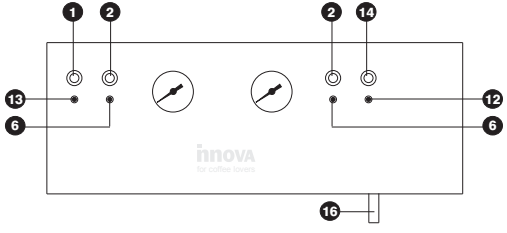
UNO PROF



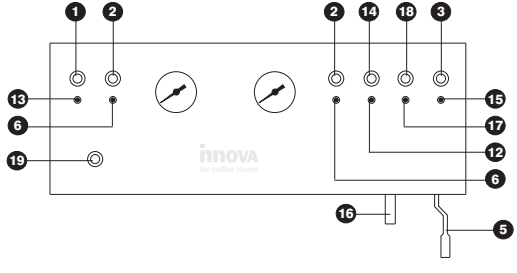
DUO DAMPF



DUO KAFFEE



TRIO



innova

DEUTSCH

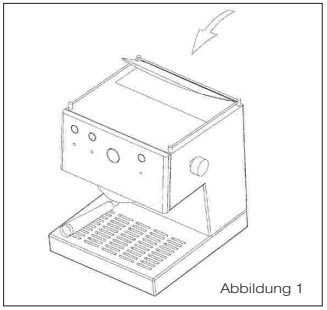


Abbildung 1

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Espressomaschine und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein und viel Freude daran haben werden

Um eine stets optimale Funktion und Leistungsbereitschaft Ihrer Espressomaschine zu garantieren und um Ihre persönliche Sicherheit zu gewährleisten, haben wir eine Bitte an Sie.
Lesen Sie sich die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie Ihre Espressomaschine in Betrieb nehmen. Denn nur bei richtiger Handhabung und Pflege gewährt Ihnen der Hersteller Innova 2 Jahre lang Garantie.
Das Gerät sollte nur von Erwachsenen und verantwortungsbewussten Personen genutzt werden.

Bei Fehlfunktionen setzen Sie sich bitte mit Ihrem Vertriebshändler in Verbindung.

1 Kontrollieren Sie, ob die Ihnen zur Verfügung stehende Netzspannung den Angaben des Typenschilds entspricht.

2 Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser. (siehe Abbildung 1) Vergewissern Sie sich, dass sichder Wasseransaugschlauch vollständig im Wassertank befindet.

3 Schließen Sie die Espressomaschine über den Netzstecker an die Stromversorgung an.

Wichtiger Hinweis:

Bei Einsatz des abnehmbaren Siebträgers

A) Erstzubereitung bzw. Zubereitung nach längerer Nutzungspause:
Wie füllen Sie frisches Wasser in den Heizkessel und das Zufuhrsystem.

1 Füllen Sie den Tank mit frischem Wasser

2 Stellen Sie den Hauptschalter auf 0/1. (1)

3 Setzen Sie den Siebträger ohne Kaffee ein (7). Stellen Sie ein Gefäß unter den Siebträger.

4 Betätigen Sie den Kaffeeschalter (2) und lassen Sie etwa die Hälfte des im Wassertank befindlichen reinen Wassers durchlaufen.

Achtung: Überprüfen Sie, dass der Wassertank genügend Wasser enthält. Wenn kein Wasser oder zu wenig Wasser im Tank ist, schaltet die Maschine automatisch ab und die Wasserstandsanzeige (12) leuchtet. Nehmen Sie Ihre Espressomaschine niemals ohne Wasser in Betrieb, da sonst Heizkörper und Pumpe beschädigt werden.

B) Spüldurchlauf zur Entlüftung
Nach längerer Nutzungspause oder nach Benutzen der Dampfdüse, sollten Sie nach dem Dampfaustritt folgende Schritte ausführen (gleiches gilt, falls der Wassertank leer war):

Für die Modelle Duo/Trio wiederholen Sie bitte Schritt A). Für das Modell Uno gehen Sie wie folgt vor:

1 Drehen Sie den Dampf- bzw. Heißwasserhahn (4) auf. Der Automat muss hierbei eingeschaltet sein.

2 Schalten Sie die Kaffeetaste (2) ein und lassen Sie das Wasser (etwa eine Tasse) durch die Dampfdüse laufen (5).

3 Stellen Sie den Kaffeeschalter (2) aus und drehen Sie den Dampfhahn zu (4).

4 Der Kaffeeautomat ist nun betriebsbereit.

C) Nur für das Modell Duo

Nachdem der Dampf produziert wurde, ist es sehr wichtig abzuwarten bis die Leuchtanzeige (6) leuchtet und entweder den Dampfschalter auszuschalten oder mit dem Dampfen fortzufahren.

Einsatz des festen Siebträgers
Uno Modell: Schritt A ist nicht erforderlich. Schritt B ist dringend erforderlich
Schritt A ist nicht erforderlich. Beginnen Sie mit Schritt B.
Warten Sie nach dem Dampfaustritt unbedingt ab, bis sich die Leuchtanzeige (6) ein- und wieder ausschaltet und führen Sie dann einen Spüldurchlauf durch.

3-. Zubereitung von Kaffee

Kaffeepulver
Sie können jede beliebige Kaffeesorte verwenden. Ein optimales Brühergebnis erreichen Sie durch die Verwendung qualitativ hochwertige Espressomischungen. Falls der Kaffee zu schnell oder zu langsam ausfließt, sollten Sie die Kaffeesorte wechseln und eine feinere oder eine gröbere gemahlene Mischung verwenden. Probieren Sie gegebenenfalls, das Kaffeepulver unterschiedlich stark anzupressen. (Ein optimales Ergebnis wird nur durch eine eigene Mühle erzielt, hier kann der Mahlgrad exakt auf Kaffee und Maschine eingestellt werden kann).

1 Stellen Sie den Hauptschalter (1) auf 1.

2 Warten Sie, bis sich die Anzeigeleuchte (6) ausschaltet (etwa 1,5 Minuten). Wenn die Anzeigeleuchte erlischt, ist die ideale Brühtemperatur erreicht.

3 Füllen Sie das Sieb (je nach Wunsch für 1 oder 2 Tassen) bis zum Rand mit Kaffeepulver. (siehe Abbildung 2)

4 Damit das Sieb problemlos in den Brühkopf hineinpasst, sollten Sie die Siebränder von Kaffeeresten reinigen.

5 Setzen Sie den Siebträger von links (7) in die Brühgruppe (8) ein und drehen Sie ihn nach rechts. (siehe Abbildung 3)

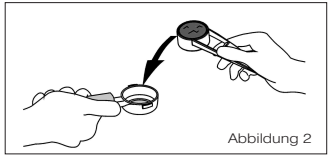


Abbildung 2

6 Stellen Sie die Tasse(n) auf das Abstellgitter und betätigen Sie den Kaffeeschalter (2)

7 Stellen Sie den Kaffeeschalter (2) auf aus, nachdem die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist.

Die Zubereitung von Espresso nimmt etwa

DEUTSCH

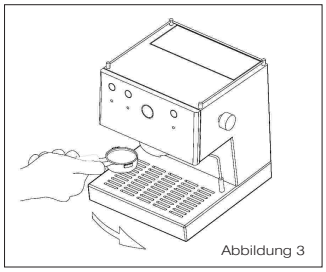


Abbildung 3

20/25 Sekunden in Anspruch.

Hinweis: Der Siebträger muss stets in der Maschine arretiert bleiben, damit er warm gehalten wird.
Stellen Sie die Tassen auf die Wärmplatte 9 . Bei einer Temperatur von 40º erhalten Sie ein optimales Espresso-Ergebnis. (siehe Abbildung 4)

Einzeldosis (multifunktionales System-abnehmbarer Siebträger)
Für ein perfektes Kaffeearoma beim Einsatz von Cialda´s können Sie das optionale Spezialsystem UmbauKit bestellen. (Das Kit sollte allerdings nicht für Kaffeepulver eingesetzt werden, da der Kaffee in diesem Fall sein Aroma nicht optimal entfalten kann.)

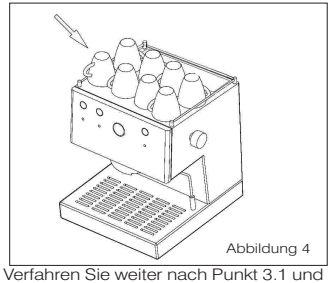


Abbildung 4

Verfahren Sie weiter nach Punkt 3.1 und 3.2

Wechseln Sie unter Lösen der Schraube im Brühkopf die Dusche.
Setzen Sie das Sieb für Kaffeecialda´s (flaches Sieb) in den Siebträger ein 7 bzw. verwenden Sie den Spezialsiebträger (10)(optional). Legen Sie die Kaffeecialda´s in den Siebträger.(siehe Abbildung 5)

und verfahren weiter nach Punkt 3.5, 3.6 und 3.7

Einzeldosis (Fester Siebträger - nur Cialda´s).

Punkt 3.1 und 3.2 wie für Kaffeepulver beschrieben.

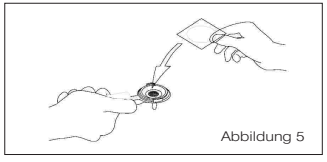


Abbildung 5

Setzen Sie die Kaffeecialda´s in den Siebträger und drehen Sie letzteren nach rechts bis zum Anschlag. Drücken Sie hierbei nicht zu stark, da das Verschlusssystem sensibel reagiert (siehe Abbildung 6).

Punkt 3.6, 3.7 und Hinweise wie im Abschnitt für Kaffeepulver beschrieben.

Achtung: Nehmen bzw. drehen Sie den Siebträger, während das Wasser durchläuft, nicht heraus, da die Maschine in diesem Moment unter Druck steht.

4-. Zubereitung von Cappuccino

Modell Uno
Milchaufschäumen

1 .Schalten Sie die Espressomaschine ein (Hauptschalter) 1 .

2 .Schalten Sie den Dampfknopf 3

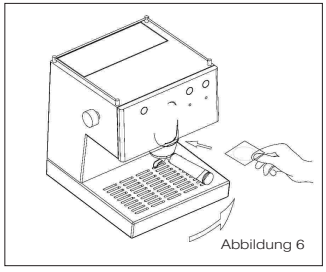


Abbildung 6

ein. Bei der Kaffeepulvermaschine geht die Leuchtanzeige 6 an. Bei der Kaffeecialdamaschine geht die Leuchtanzeige erst an, wenn der Dampfregler aufgedreht wird.

3 .Warten Sie, bis die rechte blaue Anzeigenleuchte 6 erlischt (etwa 1,5 Minuten). Wenn die Anzeigenleuchte aus ist, ist die ideale Temperatur erreicht.

4 .Drehen Sie den Heißwasser- bzw. Dampfhahn 4 auf, es fließt etwas Wasser aus. Nach ein paar Augenblicken tritt ausschließlich Dampf aus der Düse.

5 .Halten Sie die Dampfdüse 5 so in die zu erwärmende Milch, dass die Austrittsöffnung genau zur Hälfte bedeckt wird. Die Öffnung darf nie vollständig bedeckt sein. Beachten Sie bei allen Schritten, dass die Öffnung nur halb bedeckt sein darf. (siehe Abbildung 7)

6 .Die Milch wird durch die Öffnung angesaugt, wobei sich automatisch eine Cremeschicht bildet.

7 .Während die Milch emulgiert, muss der Milchbehälter langsam nach unten bewegt werden.

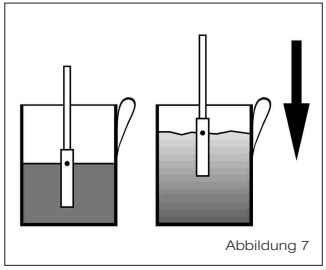


Abbildung 7

8 .Drehen Sie den Wasser- bzw. Dampfhahn 4 zu und schalten Sie den Dampfknopf 3 aus.

9 .Wichtig! Spüldurchlauf zur Entlüftung (Punkt –B-)

Brühen Sie jetzt Ihren Espresso wie unter Punkt 3 (Zubereitung von Kaffe) auf, und geben Sie die aufgeschäumte Milch darüber. (Immer erst die Milch aufschäumen, da sie durch den Fettgehalt länger heiß bleibt als Espresso).

Für besonders cremigen Cappuccino benötigen Sie frische, kalte Vollmilch.

Modell Duo / Trio
Milchaufschäumen

1 .Schalten Sie die Espressomaschine ein (Hauptschalter) 1 . Bei dem Modell Trio schalten Sie den Schalter 18 an und warten Sie etwa 1,5 Minuten. Gehen Sie wie unter Punkt 2 beschrieben weiter vor.

2 .Schalten Sie den Dampfknopf 3 ein. Die Leuchtanzeige geht an.

3 .Die Maschine produziert sofort Dampf.

4 .Halten Sie die Dampfdüse 5 so in

DEUTSCH

die zu erwärmende Milch, dass die Austrittsöffnung genau zur Hälfte bedeckt wird. Die Öffnung darf nie vollständig bedeckt sein. Beachten Sie bei allen Schritten, dass die Öffnung nur halb bedeckt sein darf. (siehe Abbildung 7)

5 .Die Milch wird durch die Öffnung angesaugt, wobei sich automatisch eine Cremeschicht bildet.

6 .Während die Milch emulgiert, muss der Milchbehälter langsam nach unten bewegt werden.

7 .Schalten Sie den Schalter ❸ wieder ab.

Für besonders cremigen Cappuccino benötigen Sie frische, kalte Vollmilch.

5-. Dampfentnahme

1 .Gehen Sie wie bei der Zubereitung von Cappuccino vor. Tauchen Sie jedoch die Öffnung der Dampfdüse vollständig in die Flüssigkeit.

2 .Drehen Sie den Heißwasser- bzw. Dampfhahn ❹ zu, wenn Sie keinen Dampf mehr benötigen.

3 .Schalten Sie die Dampftaste ❸ aus. Nun schaltet sich auch die Leuchtanzeige aus.

6-. Heißwasserentnahme

Modell Uno

1 .Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse ❺.
2 .Drehen Sie den Heißwasser- bzw. Dampfhahn ❹ auf und drücken Sie den Kaffeeknopf ❷ .
3 .Drücken sie erneut den Kaffeeknopf und drehen Sie den Hahn zu, nachdem die gewünschte Wassermenge durchgelaufen ist.

Modell Duo/Trio

1 .Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse ❺.
2. Schalten Sie den Schalter ⓮ an. Drücken sie erneut den Schalter nachdem die gewünschte Wassermenge durchgelaufen ist.

7-. Wartung und Reinigung

1 .Allgemeine Hinweise: Die Espressomaschine darf nur im ausgekühlten und bei gezogenem Netzstecker gewartet und gereinigt werden. Tauchen Sie den Automaten nie in Wasser. Der Kaffeeautomat ist nicht spülmaschinenfest.

2 .Reinigung der Außenteile: Reinigen Sie die Außenteile mit einem weichen, mit Wasser befeuchteten Tuch. Die Modelle Uno/Duo/Trio bitte nur mit speziell geeigneten Edelstahl-Reinigungsmitteln pflegen.

3 .Nehmen Sie die Schale ⓫

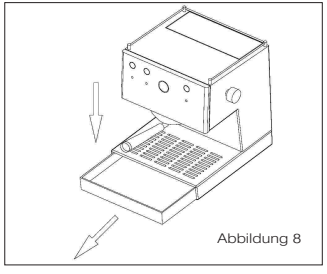


Abbildung 8

regelmäßig zur Reinigung heraus. Siehe Füllstandsanzeige der Schale (Abbildung 8)

4 .Leeren Sie den Wassertank, wenn absehbar ist, dass Sie den Automaten längere Zeit nicht nutzen werden.

5 .Reinigen Sie die Dampfdüse nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie die Dampfdüse innen mit Wasser aus.

6 .Reinigen Sie bitte täglich den Siebträger, indem Sie das Sieb herausnehmen und die Kaffeeteeranhaftungen am Sieb und im Siebträger mit einem rauen Topfschwamm entfernen.

Reinigung der Innenteile: Zur Reinigung der Brühgruppe empfehlen wir unser Spezialprodukt Coffee Cleaner baby. Nähere Informationen zu diesem Produkt erhalten Sie beim technischen Dienst bzw. bei Ihrem Vertriebshändler.

Entkalkung der Maschine: Für eine vorsorgliche, periodische Entkalkung (je nach Härtegrad des verwendeten Wassers mindestens aber alle 2 Monate) Ihrer Espressomaschine ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, welche kein Metall angreifen (Essig oder Entkalker auf Essigbasis z.B. sind zu aggressiv). Bitte verwenden Sie ein handelsübliches flüssiges Entkalkungsmittel, auf Zitronensäurebasis,welches z.B. in gutsortierten Fachgeschäften erhältlich ist.

Vorgehensweise:

1 .Bitte Wasserbehälter entnehmen
2 .Gerät einschalten
3 .Kessel durch Betätigung des Kaffeeschalters entleeren
4 .Gerät ausschalten
5 .Entkalkungsmittel nach Vorschrift mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben Wasserbehälter in die Maschine einsetzen
6 .Gerät einschalten
7 .Kessel durch Betätigung des Kaffeeschalters mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllen
8 .Gerät ausschalten
9 .Entkalkungsmittel nach Vorschrift einwirken lassen
10.Bitte Wasserbehälter entnehmen
11.Gerät einschalten
12.Kessel durch Betätigung des Kaffeeschalters entleeren
13.Frisches Wasser in den Wasserbehälter geben und diesen in die Maschine einsetzen
14.Kessel durch Betätigung des Kaffeeschalters befüllen
15.Vorgang 10-14 mehrmals wiederholen, um das Gerät zu spülen (Spülvorgang ist abgeschlossen, wenn das auslaufende Wasser nicht mehr nach Säure richt) .

Wichtig: Diese periodische Entkalkung auf keinen Fall bei einer bereits verkalkten Maschine durchführen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten sonst beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie z.B. das Magnetventil verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde

8-. Sicherheit

Achten Sie darauf, dass der Automat nicht von Kindern oder unerfahrenen Personen manipuliert wird.
Der Automat darf nur im ausgeschalteten Zustand bzw. bei gezogenem Netzstecker gewartet und gereinigt werden.
Ziehen Sie nicht am Versorgungskabel, wenn Sie die Maschine vom Netz trennen wollen.
Nehmen Sie die Espressomaschine nicht in Betrieb, wenn Teile defekt sind oder das Netzkabel beschädigt ist.
Bedienen Sie den Automaten nie mit nassen bzw. feuchten Händen oder wenn andere Körperteile mit Wasser in Berührung sind.

DEUTSCH

Stellen Sie den Automaten auf einer für Kinder und Tiere unzugänglichen, ebenen und standsicheren Fläche auf. Der Automat darf nicht in der Nähe von heißen Oberflächen aufgestellt werden (Kochplatten, usw.).
Den Automaten nicht in Wasser eintauchen.
Bei Funktionsausfall den Automaten ausschalten und Netzstecker ziehen. Versuchen Sie keinesfalls, den Automaten eigenhändig zu reparieren. Verständigen Sie im Reparaturfall den technischen Dienst.

Bei Nichteinhaltung dieser Hinweise ist die Sicherheit sowohl des Geräts als auch des Benutzers gefährdet.

9-. Garantie

Als Garantieurkunde gilt die Einkaufsrechnung des Geräts. Bewahren Sie die Rechnung demzufolge sicher auf. Bei Funktionsausfall ist die Rechnung dem technischen Dienst vorzulegen.

Ab dem Kaufdatum gewährt der Hersteller 1 Jahre Gewährleistung auf Herstellungs- und Werkstoffmängel.

Eventuelle Transport- und Verpackungskosten sind vom Käufer zu tragen.

In den folgenden Fällen besteht kein Anspruch auf Garantie oder Gewährleistung:

1. Es kann keine Rechnung vorgelegt werden.
2. Die Maschine wurde unsachgemäß genutzt, falsch bedient oder entgegen den unter Punkt 8 genannten Sicherheitspunkten behandelt.
3. Die Maschine wurde geöffnet (Fremdeingriff)
3. Die Maschine wurde von anderen als dem offiziellen technischen Dienst von Innova angehörenden Personen demontiert.
5. Für Schäden die entstanden sind weil die Maschine nicht entkalkt, falsch entkalkt, unter Verwendung eines nicht geeigneten Entkalkungsmittels entkalkt wurde oder weil die Entkalkungsmittellösung zu hoch dosiert war.
6. Für Schäden die durch die Verwendung einer ungeeigneten Verpackung zur Zusendung an den Service entstanden sind. Geeignet ist hierfür die Verkaufsverpackung in einer entsprechend gepolsterten Versandkartonage oder Versandpalette.

10-.EG-Konformitätserklärung

ASCASO FACTORY SA erklärt, dass das in der vorliegenden Erklärung bezeichnete Erzeugnis-**Espressomaschine** - die Anforderungen der Richtlinie vom 14. Juni 1989 über die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten für Maschinen (89/392/EWG), elektrische Betriebsmittel (73/23/EWG) und elektromagnetische Verträglichkeit (89/396/EWG)erfüllt.

CE

innova

11-. Fehlertabelle

Probleme	Ursachen	Problembehebung
Der Kaffee ist nicht warm.	Die erforderliche Brühtemperatur wurde nicht erreicht. Die Zubehörteile sind kalt(Tasse, Siebträger).	Warten Sie, bis sich die Leuchtanzeige ausschaltet. Tassen auf Warmhalteplatte stellen, Siebträger immer im aufgeheizten Gerät belassen Siehe Allgemeine Hinweise, Punkt 3.
Der Kaffee fließt sehr schnell aus. Druckanzeiger <9Bar.	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen und/ oder wurde nicht stark genug angepresst. Es wurde zu wenig Kaffeepulver verwendet.	Verwenden Sie Espresso-Pulver. Probieren Sie, das Kaffeepulver mehr oder weniger stark anzupressen. Füllen Sie das Sieb bis zum Rand mit Kaffeepulver.
Der Kaffee ist nicht cremig.	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen. Das Kaffeepulver wurde nicht fest genug angepresst. Das Kaffeepulver ist nicht mehr röstfrisch. Es wurde qualitativ minderwertiges Kaffeepulver verwendet.	Verwenden Sie Espresso-Pulver. Probieren Sie, das Kaffeepulver mehr oder weniger stark anzupressen. Wechseln Sie die Kaffeesorte. Verwenden Sie röstfrisch gemahlenen Kaffee.Optimal ist die Verwendung einer eigenen Kaffeemühle mit Kegel- oder Scheibenmahlwerk
Der Kaffee fließt nicht oder nur sehr langsam aus.	Der Wassertank ist leer oder wurde schlecht eingesetzt. Der Dampftaster ist eingeschaltet. Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder wurde zu fest angepresst. Das Sieb ist verstopft. Der Automat muss entkalkt werden.	Füllen Sie den Wassertank auf bzw. setzen Sie den Wassertank korrekt ein. Schalten Sie den Dampftaster aus. Verwenden Sie Espresso-Pulver. Probieren Sie, das Kaffeepulver mehr oder weniger stark anzupressen. Reinigen Sie das Sieb. Reinigen Sie den Automaten. Siehe Punkt 7.
Nach dem Brühen des Kaffees bleibt Wasser im Sieb zurück.	Das Kaffeepulver wurde nicht korrekt angepresst. Es wurde zu wenig Kaffeepulver verwendet.	Achten Sie darauf, dass das Kaffeepulver korrekt angepresst ist. Siehe Punkt 3. Füllen Sie das Sieb bis an den Rand voll.
Der Kaffee fließt über dem Siebrand aus.	Der Siebträger wurde nicht korrekt einge-setzt. Es bleibt Kaffeepulver am Siebrand kleben. Die Dichtung des Brühkopfs muss gereinigt werden. Die Dichtung des Brühkopfs muss ausgetauscht werden.	Setzen Sie den Siebträger korrekt ein. Siehe Punkt 3. Reinigen Sie die Siebränder. Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch. Beauftragen Sie den technischen Dienst.
Die Milch wird nicht cremig.	Die Dampfdüse ist verstopft. Die Milch ist verdorben. Es wurde heiße, warme oder lauwarme Milch verwendet. Die Dampfdüse war zuweit in der Milch	Die Dampfdüse muss gereinigt werden. Siehe Punkt 7. Verwenden Sie frische, kalte Milch (Kühlschranktemperatur).
Der Automat läuft zu laut.	Der Wassertank ist leer. Der Wassertank wurde nicht korrekt eingesetzt. Der Wassereinfüllschlauch befindet sich nicht vollständig im Wassertank. Das Kaffeepulver ist nicht mehr röstfrisch oder zu trocken.	Füllen Sie den Wassertank auf. Setzen Sie den Wassertank korrekt ein. Legen Sie den Wassereinfüllschlauch in den Wassertank. Verwenden Sie röstfrisches Kaffeepulver.

* Mit der Verwendung von Kaffeecialda´s (Einzeldosis) treten weder Mahlgrad-, noch Mengen- oder Anpressprobleme auf. Bei Funktionsstörungen setzen Sie sich bitte mit dem technischen Dienst in Verbindung.

DEUTSCH

Indice

1. Características técnicas
2. Arranque. esquema
3. Preparação do café
4. Preparação do cappuccino
5. Preparação água quente
6. Manutenção e limpeza
7. Segurança
8. Garantia
9. Declaração de conformidade CE
10. Tabela de consulta rápida

1. Características técnicas

	UNO (PM)	UNO PROF (PM)	UNO (PF)	DUO (PM)	DUO (PF)	DUO coffee (PF)	TRIO (PM)	TRIO (PF)
Voltagem (V)	230V~/50Hz - 120V~/60Hz							
Potência (W)	900	1200	1000	900x2	1000x2	1000x2	900x2 1000x1	1000x3
Pressão Bomba (Pa)	16 Pa (Bar)							
Peso (kg.)	11	12	11	15	15	20	21	21
Dimensões (l x h x p)*	248x360 x315	248x360 x315	248x360 x315	270x360 x315	270x360 x315	480x360 x315	480x360 x315	480x360 x315
Capacidade do Depósito(l)	3	3	3	3	3	3+3	3+3	3+3
Portafiltro	Latão							

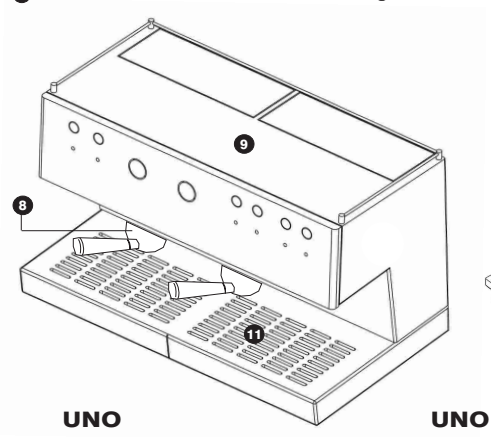
*largura x altura x profundidade (mm) PF = Portafiltro fixo. PM = Portafiltro móvel.

Características principais

Carroçaria metálica.
Conjunto de café em latão.
Sistema profissional.
Controlo automático da temperatura.
Cappucinador e água quente.
Versátil (em portafiltro móvel): café moído/pastilha.
Materiais alimentares.
Esquentador de chávenas.
Design inovador e funcional.
Certificação CE.

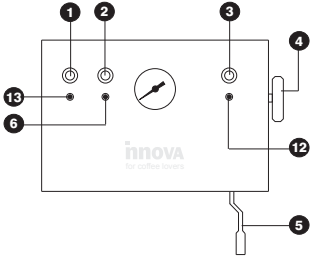
2. Arranque. Esquema
UNO / DUO / TRIO

1. Interruptor on/off
2. Interruptor café
3. Interruptor vapor
4. Comando vapor/água
5. Tubo vapor/água
6. Luz piloto da temperatura
7. Portafiltro móvel (moído/dose individual)
8. Conjunto de café. Atenci superficie caliente
9. Esquentador de chávenas. Atenci superficie caliente
10. Portafiltro móvel (só dose individual - opção)
11. Bandeja
12. Luz piloto falta de água /
13. Luz piloto on/off /
14. Interruptor água (Duo/Trio)
15. Luz piloto temperatura vapor (Duo/Trio)
16. Tubo água (Duo/Trio)
17. Luz piloto on/off grupo vapor (Trio)
18. Interruptor on/off grupo vapor (Trio)
19.
20.

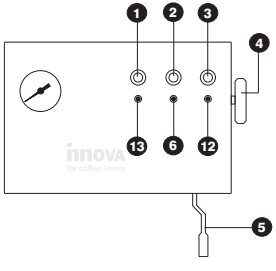


Portafiltro Fixo (so dose individual))

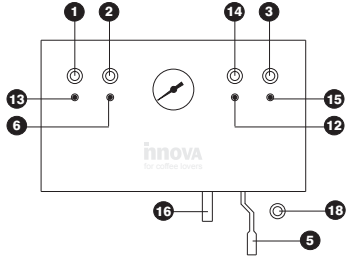
UNO



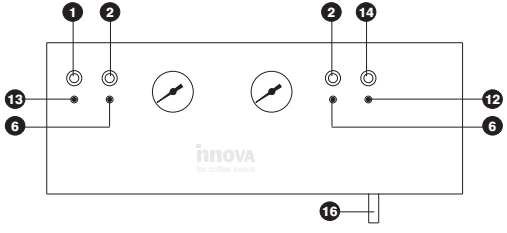
UNO PROF



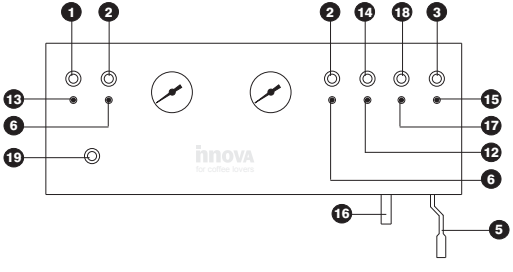
DUO VAPOR



DUO COFFEE

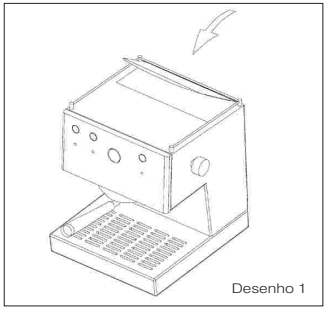


TRIO



PORTUGUÊS

PORTUGUÊS


Desenho 1

O instalador deverá ler atentamente este manual antes de proceder ao arranque. O instalador deve ser uma pessoa adulta e responsável.
No caso de surgir qualquer tipo de anomalia, contacte o seu distribuidor.

1. Comprovar que a tensão eléctrica coincide com a que aparece na placa da máquina.
2. Encher o depósito com água fresca. (ver desenho 1) Comprovar que o tubo da água se encontra submerso no depósito.
   Aconselhamos a utilização de água mineral. A qualidade da água afectará o sabor e a qualidade do seu café. Além disso, evitará avarias futuras.
3. Ligue a ficha à rede eléctrica.

Importante:

SISTEMA PORTAFILTRO MÓVEL
A) É a primeira vez ou já há algum tempo que não usa a máquina.
Renovar a água da caldeira e do circuito.

1. Ligue a cafeteira com interruptor 0/1 ❶.
2. Coloque o portafiltro ❼ sem café e um recipiente por baixo.
3. Accione o interruptor de café ❷ e deixe verter , aproximadamente, meio depósito de água limpa.

Atenção : Certifique-se de que o depósito tem água suficiente. Caso contrário, a luz piloto 12 acender-se-á e a máquina será desligada.

Se se fizer funcionar a cafeteira sem água, a resistência e a bomba podem danificar-se.

B) Se o café não sair após um período de não utilização, ou se o depósito tiver ficado sem água, no modelo DUO/TRIO repetir o ponto A) , no modelo UNOdeverà efectuar o procedimento de impulso auxiliar:

1. Com a cafeteira ligada, abrir o botão do vapor ❹.
2. Accione a função café ❷ e deixe sair água (uma chávena) pelo tubo de vapor .
3. Apague a função café e feche o botão do vapor ❹.

A cafeteira já está pronta a ser utilizada.

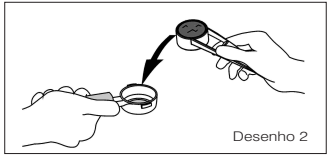
C) Só para o modelo UNO
Depois de fazer vapor, se desejar fazer café depois de fazer vapor deverà esperar 5-10m. Ou se fazer o impulso auxiliar mas deixe sair a água (secçao 2B) até que acender-se e apagar-se a luz piloto da temperatura ❻.

SISTEMA PORTAFILTRO FIXO
UNO: Não requer o procedimento A. Mas sim o B e o C.
DUO/TRIO: Pode requerer apenas o procedimento A.

3. Preparação do café

Café Moído
(Só café móido)
Pode utilizar qualquer tipo de café. Para óptimos resultados, aconselhamos a utilização de misturas preparadas para a elaboração de café "expresso", já que o ponto de moagem será o adequado. Se o café sair muito rápida ou muito lentamente, será necessário substituir o tipo de café por outra moagem mais fina ou mais grossa e experimentar com a prensagem consoante as nossas preferências.

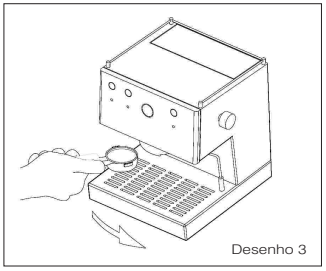
1. Ligue a máquina com o interruptor geral 0/1 ❶.
2. Espere que a luz piloto ❻ se apague (1,5 minuto aprox.). Isto indica que a cafeteira alcançou a temperatura idónea.
3. Encha o doseador de café (de 1 ou dois cafés conforme desejar), 3/4. (ver desenho 2)


Desenho 2

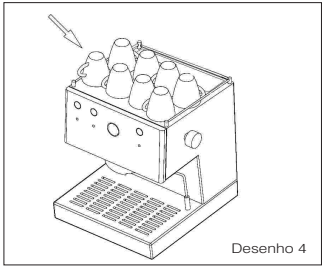
4. Limpe os resíduos de café depositados nas bordas do doseador para que o ajuste seja perfeito.
5. Introduza o portafiltro ❼ no conjunto ❽ partindo da sua esquerda e girando para a direita com a suficiente pressão final. (ver desenho 3)
6. Coloque a(s) chávena(s) sobre a grelha e accione o interruptor café ❷.
7. Depois de fazer o café, apague o interruptor de café ❷.

A extracção perfeita de um expresso requer 20/25 segundos

Notas: O portafiltro deve estar sempre

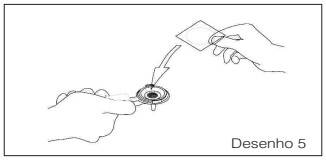

Desenho 3

colocado na máquina, para que se mantenha quente. Na posição de fechado.
Colocar as chávenas no esquentador de chávenas ❾. A temperatura (óptima 40º) melhorará o nosso expresso. (ver desenho 4)


Desenho 4

Café em dose individual (sistema versátil-portafiltro móvel)
Para uma perfeita extracção em sistema de dose individual, solicite o Kit específico opcional (neste caso a extracção com café moído não será tão boa)
Café em dose individual:
Pontos 1 e 2 como na secção anterior.
lutilize o portafiltro específico ❿ (opção)(1o). Colocar pastilha no mesmo. (Ver desenho 5).
Pontos 5, 6, 7 e notas como na secção anterior.

PORTUGUÊS


Desenho 5

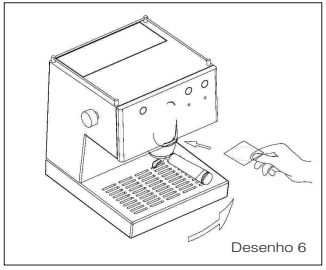
Café moído: Encha o odoseador de café até cima. Pontos 1,2,4,5,6 y 7 como na secção anterior.

Importante.
PRENSADO

Para obter um expresso perfeito deve prensar bem o café. Durante a extracção o manómetro oscilará entre 9 e 15 bar.

Café em dose individual (portafiltro fixo - só pastilha)

Pontos 1 e 2 como na secção de café moído.
Colocar pastilha no portafiltro e girá-lo suavemente para a direita até ao topo. Não forçar. O acto de fechar é suave. (ver desenho 6)
Pontos 5, 6, 7 e notas como na secção café moído.

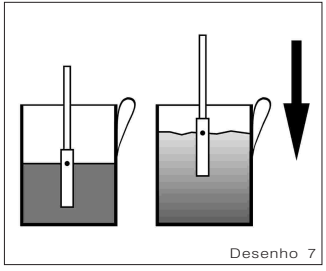

Desenho 6

Atenção: Não puxe nem gire o portafiltro enquanto a água estiver a correr, já que, nesse momento, o aparelho se encontra sob pressão.

4. Preparação do cappuccino

Modelo UNO

1. Accione o interruptor geral 1.
2. Prima o interruptor de vapor 3. A luz piloto iluminar-se-á 12.
3. Espere que a luz piloto cor-de-laranja 6 se apague (1,5 minuto aprox.). Isto indica que a cafeteira alcançou a temperatura idónea.
4. Abra o botão de água quente / vapor 4 e deixe sair as primeiras gotas de água. Dentro de breves instantes sairá apenas vapor.
5. Introduza o tubo 5 no leite a aquecer, de forma a que este cubra exactamente a metade do orifício de absorção (nunca deve cobri-lo totalmente). Siga este critério ao longo de todo o processo. (ver desenho 7). Para leite quente deve cobri-lo totalmente.
6. Observará a absorção de líquido pelo


Desenho 7

orifício e a formação automática de creme de leite. Terá que ir baixando lentamente o recipiente enquanto o leite se vai emulsionando.

7. Fechar o botão água/vapor 4 e fechar o interruptor vapor 3.

Se quiser obter um cappuccino cremoso utilize leite fresco gordo e frio.

Se desejar fazer café posteriormente, ver secção 2C.

Modelo DUO VAPOR/TRIO

1. Accione o interruptor geral 1 A máquina estará ligada.
   No modelo TRIO accione também o interruptor 18. Espere 1,5 minutos aproximadamente. Se a máquina já estiver ligada (e o interruptor 18 da TRIO já estiver accionado) passe ao ponto 2..
2. Prima o interruptor 3. A luz piloto 15 acender-se-á.
3. Instantaneamente sairá vapor. Sempre que accionar o interruptor 3 a luz piloto 15 acender-se-á. Sem accionar o interruptor 3, a luz piloto 15 acender-se-á em intervalos de tempo. Isto não tem qualquer influência na utilização já que se trata de uma regulação automática da temperatura.
4. Introduza o tubo 5 no leite a aquecer, de forma a que este cubra exactamente a metade do orifício de absorção –nunca deve cobri-lo totalmente–. Siga este critério ao longo de todo o processo. (Ver desenho 7)
5. Observará a absorção de líquido pelo orifício e a formação automática de creme de leite. Terá que ir baixando lentamente o recipiente enquanto o leite se vai emulsionando.
6. Fechar o interruptor 3.

Importante

É aconselhável accionar o vapor durante alguns segundos (5") após cada utilização, para evitar possíveis obstruções, e limpar o tubo

5. Preparação água quente

Modelo UNO

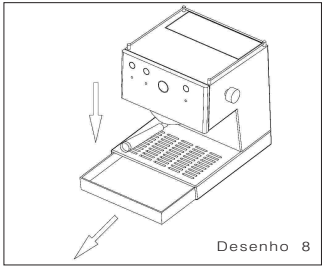
1. Coloque uma chávena por debaixo do tubo de vapor .
2. Abra o botão água quente/vapor e accione o interruptor café . Efectuar a operação contrária depois de ter extraído a água desejada.

Modelo DUO/TRIO

1. Coloque uma chávena por debaixo do tubo de água 16.
2. Accione o interruptor 14. Efectuar a operação contrária depois de ter extraído a água desejada.

6. Manutenção e limpeza

1. Advertência geral: A limpeza e a manutenção devem ser efectuadas quando o aparelho estiver frio e desligado da rede eléctrica. Não submirja o aparelho em água. Não indicado para ser limpo no lava-loiças.
2. Limpeza externa: Para limpar exteriormente a máquina, utilize um pano suave molhado com água.Se a máquina for inoxidável, use produtos específicos
3. Extraia a bandeja periodicamente e limpe-a. Ver indicador de nível na bandeja (ver desenho 8)
4. Se não previr a utilização da máquina por um período de tempo prolongado, esvazie o depósito de água.
5. Imediatamente após a utilização, limpe o tubo de vapor com um pano húmido. Para limpar o interior do tubo de vapor, deixe circular a água.
6. Limpeza Interna: Para a limpeza interior do conjunto de distribuição, utilizar o nosso produto específico Coffee Cleaner baby. Contacte o seu serviço técnico ou distribuidor.


Desenho 8

PORTUGUÊS

7. Segurança

Não permitir que o aparelho seja manuseado por crianças ou pessoas inexperientes.
Não realizar trabalhos de limpeza ou de manutenção com a ficha na tomada.
Não desligar o Máquina de café puxando pelo cabo de alimentação.
Nunca accionar um aparelho com defeito ou com o cabo de alimentação em mau estado
Não manusear o aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos.
Coloque a máquina sobre uma superfície plana e estável, inacessível a crianças ou animais e afastada de superfícies quentes (placas para cozinhar...)
Não se deve submergir em agua.
Em caso de avaria ou mau funcionamento, apagar o aparelho e desligá-lo da rede.
Não se deve tentar repará-lo ou intervir directamente. Contacte o seu Serviço de Assistência Técnica.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, só o fabricante, o seu serviço de assistência técnica ou outra pessoa qualificada poderão substituí-lo, de forma a evitar qualquer perigo.
O não cumprimento destas advertências pode comprometer a segurança tanto do aparelho como do utente.

8. Garantia

A garantia será a própria factura de compra. **Guarde-a**. Terá que a apresentar no Serviço de Assistência, caso ocorra alguma avaria.
Este aparelho está coberto por uma garantia de um ano, a partir da data de aquisição. contra qualquer defeito de fabrico ou do material utilizado.
O valor dos portes e embalagens que daí possam resultar, ficarão a cargo do utilizador.
Esta garantia não terá qualquer validade se:

1. Não dispuser da factura.
2. Utilizar indevidamente a máquina.
3. O aparelho foi desmontado por pessoal alheio à Rede de Assistência Técnica Oficial Innova.

9. Declaração de conformidade CE

ASCASO FACTORY SA declara que o produto a que se refere esta declaração –**Máquina de café expresso**–, cumpre os requisitos da Directiva de 14 de Junho de 1989 sobre a aproximação das leis dos Estados Membros relativamente à maquinaria (89/392/CEE). Sobre material eléctrico (73/23/CEE) e sobre compatibilidade electromagnética (89/396/CEE).

CE

PORTUGUÊS

10. Tabela de consulta rápida

Eventuais Problemas	Causas	O que fazer?
O café não está quente.	A cafeteira não atingiu a temperatura adequada. Acessórios frios(chávena, portafiltro).	Aguardar que a luz piloto cor-de-laranja de ligado se apague. Ver conselhos gerais. ponto 3.
O café sai muito depressa. Manometro < 9 Bar.	A moagem é demasiado grossa e/ou o café não está bem prensado. Quantidade de café moído insuficiente.	Utilizar café para expresso. Experimentar com mais ou menos prensagem. Encha até à borda do doseador.
O café não é cremoso.	A moagem é demasiado grossa. O café está pouco prensado. O café passou de validade ou não é de boa qualidade.	Utilizar café para expresso. Experimentar com mais ou menos prensagem. Substituir o tipo de café. Utilize café fresco e recém-moído.
O café não sai ou sai muito lentamente.	Não há água no depósito ou este está mal colocado. Interruptor vapor accionado. A moagem é muito fina ou o café está demasiado prensado. O doseador está obstruído. Aparelho com cal.	Encher o depósito ou colocá-lo correctamente. Fechar o interruptor do vapor. Utilizar café para expresso. Experimentar com mais ou menos prensagem. Limpar o doseador. Limpar o aparelho. Ver ponto 7.
Há muita água no doseador depois de ter feito o café.	O café não foi correctamente prensado. Quantidade insuficiente de café no doseador.	Prensar correctamente. Ver ponto 3. Aumentar a quantidade de café no doseador, até à borda.
O café sai pelas bordas do doseador.	Portafiltro incorrectamente colocado. Restos de café moído na borda do doseador. A junta do cabeçal está suja. A junta do cabeçal está com defeito.	Seguir o procedimento de ajuste de portafiltro. Ponto 3. Limpar a borda do doseador de restos de café, antes de o colocar. Limpe a junta com um pano húmido. Contactar o serviço de assistência.
O leite não fica cremoso.	Tubo de vapor obstruído. Leite em mau estado. Leite quente ou morno.	Limpar o tubo de vapor. Ver ponto 7. Utilize leite fresco e frio (temperatura de frigorífico).
A máquina faz muito ruído.	O depósito não tem água. O depósito está mal colocado. Tubo da água fora do depósito. Café fora de validade ou muito seco.	Encha o depósito de água. Ajuste o depósito. Colocar o tubo dentro do depósito. Utilizar café fresco.

*Com o sistema pastilha ou dose individual, os problemas de moenda, quantidade de café e prensagem não existem. Para cualquier anomalía, consulte a su Servicio Técnico.

PORTUGUÊS

innova

Indice

1. Caratteristiche tecniche

1. Caratteristiche tecniche
2. Accensione. schema
3. Preparazione del caffè
4. Preparazione del cappuccino
5. Preparazione di acqua calda
6. Manutenzione e pulizia
7. Sicurezza
8. Garanzia
9. Dichiarazione di conformità CE
10. Tabella di consultazione rapida

	UNO (PM)	UNO PROF (PM)	UNO (PF)	DUO (PM)	DUO (PF)	DUO coffee (PF)	TRIO (PM)	TRIO (PF)
Tensione (V)	230V~/50Hz - 120V~/60Hz							
Potenza (W)	900	1200	1000	900x2	1000x2	1000x2	900x2 1000x1	1000x3
Pressione pomba (Pa)	16 Pa (Bar)							
Peso (kg.)	11	12	11	15	15	20	21	21
Dimensioni (l x h x p)*	248x360 x315	248x360 x315	248x360 x315	270x360 x315	270x360 x315	480x360 x315	480x360 x315	480x360 x315
Capacità serbatoio(l)	3	3	3	3	3	3+3	3+3	3+3
Portafiltro	ottone							

* larghezza x altezza x profondità (mm) PF = Porta fisso. PM = Portafiltro mobile.

Caratteristiche

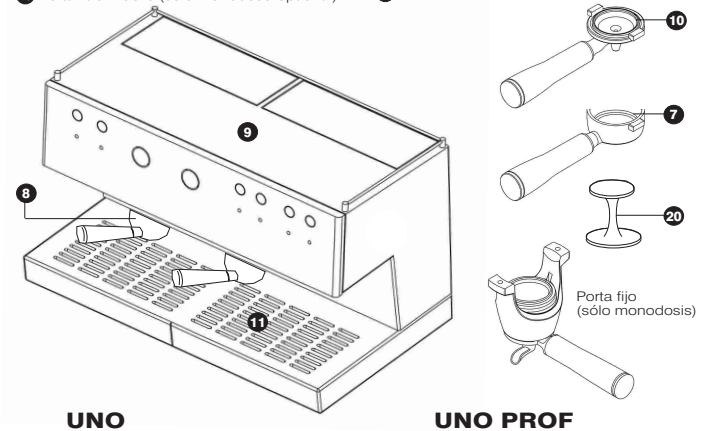
Struttura metallica.
Gruppo caffè in ottone.
Sistema professionale.
Controllo automatico della temperatura.
Cappuccinatore e acqua calda.
Versatile (in Portafiltro mobile): caffè macinato/pastiglia.
Materiali per alimenti.
Scaldatazze.
Design innovatore e funzionale.
Certificazione CE.

ITALIANO

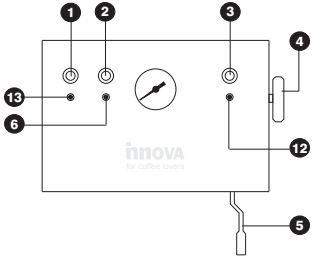
2. Start-up. Diagram

UNO / DUO / TRIO

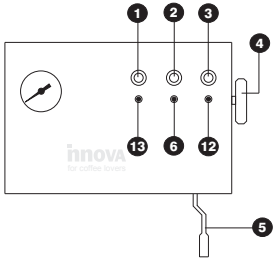
1. Interruttore on/off
2. Interruttore caffè
3. Interruttore vapore
4. Comando vapore/acqua
5. Tubo vapore/acqua
6. Spia temperatura
7. Portafiltro mobile (macinato/monodose)
8. Gruppo caffè. Atenzione superficie calda
9. Scaldatazze. Atenzione superficie calda
10. Portafiltro mobile (solo monodose-optional)
11. Vassoio
12. Spia mancanza acqua /
13. Spia on/off /
14. Interruttore acqua (Duo/Trio)
15. Spia temperatura vapore (Duo/Trio)
16. Tubo acqua (Duo/Trio)
17. Spia on/off gruppo vapore (Trio)
18. Interruttore on/off gruppo vapore (Trio)
19. Timer electrónico
20. Prensa café



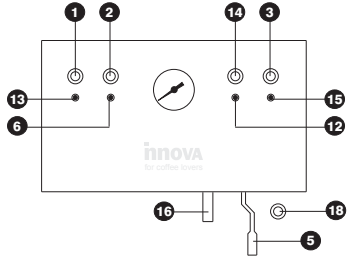
UNO



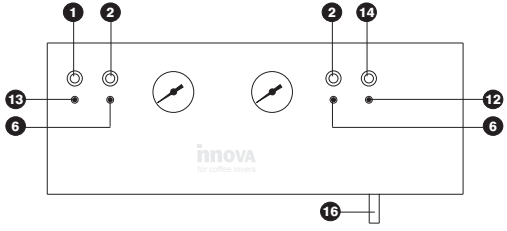
UNO PROF



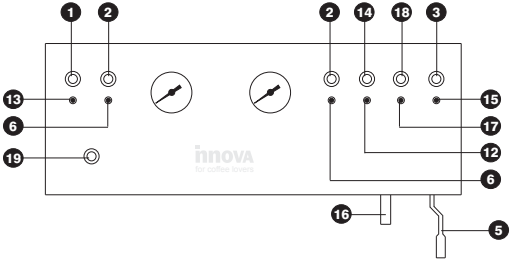
DUO VAPOR



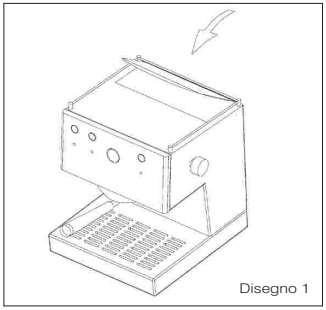
DUO COFFEE



TRIO



ITALIANO


Disegno 1

L'installatore dovrà leggere attentamente questo manuale prima di eseguire la messa in funzione. L'operatore deve essere una persona adulta e responsabile.
In caso di anomalie, rivolgetevi al vostro rivenditore.

1. Verificare che la tensione elettrica sia la stessa indicata nella piastrina della macchina.
2. Riempire il serbatoio con acqua fresca. (vedere disegno 1) Verificare che il tubo della presa d'acqua sia immerso nel serbatoio.

Raccomandiamo di usare acqua minerale. La qualità dell'acqua condiziona il sapore e la qualità del caffè. Inoltre previene possibili guasti.

3. Collegare la spina alla presa elettrica.

Importante:

SISTEMA PORTAFILTRO MOBILE
A) È il primo utilizzo della macchina, o non viene adoperata da molto tempo.
Cambiare l'acqua della caldaia e del circuito.

1. Accendere la caffettiera con l'interruttore 0/1 ❶ .
2. Mettere il portafiltro ❼ senza caffè e un recipiente sotto.
3. Azionare l'interruttore del caffè ❷ e far scaricare circa mezzo serbatoio d'acqua pulita.

Attenzione: controllare che nel serbatoio vi sia acqua a sufficienza.In caso contrario, si accenderà la spia 12 e la macchina si spegnerà.
Se si fa funzionare la caffettiera senz'acqua, la resistenza e la pompa si possono guastare.

B) Se non esce il caffè dopo un certo periodo di non utilizzo, oppure se il serbatoio è rimasto senz'acqua, nel modello DUO/TRIO ripetere il punto A) ,nel modello UNO realizzare la seguente operazione (adescamento):

1. Con la caffettiera accesa, aprire il rubinetto del vapore ❹.
2. Azionare la funzione caffè ❷ e lasciare uscire acqua (una tazza) dal tubo del vapore ❺.
3. Disinserire la funzione caffè ❷ e chiudere il rubinetto del vapore ❹. Adesso la caffettiera è pronta per l'uso.

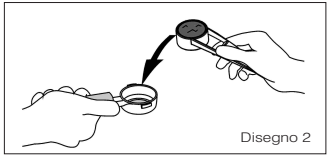
Solo per il modello UNO
C) Dopo avere prodotto vapore,
Atenderé 5-10 m per preparare del caffè. Oppure esseguire l,operazione di adescamento ma lasciare uscire l,acqua (vedere il punto 2B) finché si accenda e si spenga la spia di temperatura ❻.

SISTEMA PORTAFILTRO FISSO
UNO: non è necessaria l'operazione A. La B e la C, sí.
DUO, TRIO: può essere necessaria solo l'operazione

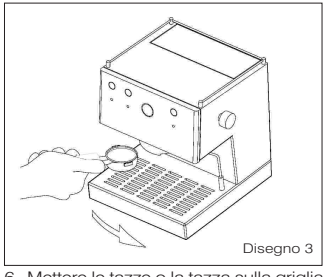
3. Preparazione del caffè

Caffè macinato
(Sistema solo macinato)
Si può usare qualsiasi tipo di caffè. Per ottenere i migliori risultati, consigliamo si usare miscele preparate appositamente per l'elaborazione di caffè "espresso", poiché il tipo di macinatura sarà quello giusto. Se il caffè esce molto velocemente o molto lentamente, sarà necessario cambiare tipo di caffè e adoperarne uno dalla macinatura più fine o più grossa, e fare delle prove pressandolo di più o di meno secondo le proprie preferenze.

1. Accendere la macchina dall'interruttore generale 0/1 ❶.
2. Attendere che la spia ❻ si spenga (1 minuto e mezzo circa). Questo indica che la caffettiera ha raggiunto la temperatura idonea.
3. Riempire il filtro del caffè (da una o da due tazze, secondo il bisogno), 3/4. (vedere disegno 2).

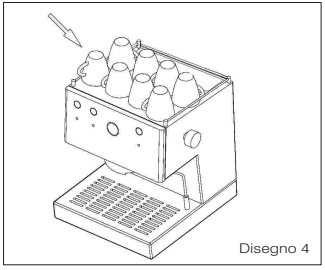

Disegno 2

4. Pulire i resti di caffè eventualmente rimasti nei bordi del filtro per un perfetto inserimento.
5. Inserire il portafiltro ❼ nel gruppo ❽ partendo da sinistra e girando verso destra, esercitando la sufficiente pressione finale. (vedere disegno 3).


Disegno 3

6. Mettere le tazze o la tazza sulla griglia e azionare l'interruttore del caffè ❷.
7. Dopo aver ottenuto il caffè, spegnere l'interruttore del caffè ❷.

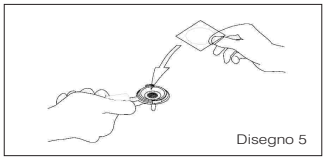
Per avere un espresso perfetto ci vogliono 20/25 secondi.
Note: Lasciare sempre il portafiltro montato sulla macchina per mantenerlo caldo. In posizione chiusa.
Mettere le tazze sullo scaldatazze ❾.
La temperatura (ottimale: 40º) migliorerà la qualità del nostro espresso. (vedere disegno 4).


Disegno 4

Caffè in monodose (sistema versatile-Portafiltro mobile)
Per una perfetta estrazione con il sistema monodose, richiedete il Kit specifico optional (in questo caso l'estrazione con caffè macinato non sarà così buona).
Punti 1 e 2: come sopra.
Inserire il filtro il più piatto nel portafiltro ❿ o adoperare il portafiltro apposito . (optional). Mettervi una pastiglia. (Vedere disegno 5).
Punti 5, 6, 7 e note: come sopra.

Caffé macinato: Riempire il filtro del caffè fino al bordo. Punti 1,2,4,5,6 e 7 come sopra.

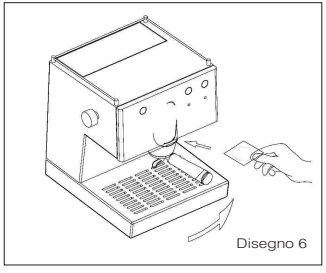
Importante.
PRESSATURA
Per preparare un espresso perfetto bisogna pressare bene il caffè. Il manometro si muoverà tra i 9 e i 15


Disegno 5

bar durante l'erogazione.

Caffè monodose (Portafiltro fisso - solo pastiglia)
Punti 1 e 2: come per il caffè macinato. Mettere una pastiglia nel portafiltro e girarlo delicatamente verso destra, fino in fondo. Non fare forza. Si chiude delicatamente. (vedere disegno 6). Punti 5, 6, 7 e note: come per il caffè macinato.

Attenzione: Non togliere né girare il portafiltro mentre sta passando l'acqua, poiché in questo momento l'apparecchio è sotto pressione.Café Molido


Disegno 6

4. Preparazione del cappuccino

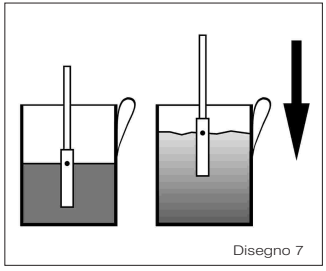
Modelo Uno

1. Azionare l'interruttore generale ❶.
2. Premere l'interruttore del vapore ❸. Si accenderà la spia ⓬.
3. Attendere che la spia ❻ arancione si spenga .(1 minuto e mezzo circa). Questo indica che la caffettiera ha raggiunto la temperatura idonea.
4. Aprire la manopola acqua calda / vapore ❹ e fare uscire le prime goce d'acqua. Dopo pochi istanti uscirà solo vapore.
5. Inserire il tubo ❺ nel latte da scaldare in modo che quest'ultimo copra esattamente la metà del foro di assorbimento (non coprirlo mai del tutto). Rispettare questa regola per tutta l'operazione. (vedere disegno 7). Per latte calda, coprirlo del tutto.
6. Si potrà notare l'assorbimento del liquido dal foro e la formazione automatica di crema di latte. Bisognerà abbassare lentamente il recipiente mentre si emulsiona il latte.
7. Chiudere la manopola acqua/vapore ❹ e chiudere l'interruttore vapore ❸.

Se volete un cappuccino cremoso, usate latte fresco, intero e freddo. Si desiderate preparare del caffè successivamente, vedere il punto 2C.

Modello DUO VAPORE/TRIO

1. Azionare l'interruttore generale ❶. La macchina si accenderà. Nel modello TRIO, agire anche sull'interruttore ⓲. Attendere 1,5 minuti circa. Se la macchina era già accesa –e l'interruttore ⓲ del TRIO era già stato premuto– passare al punto 2.
2. Premere l'interruttore ❸. La spia ⓯ si accenderà.
3. Il vapore uscirà immediatamente. Ogni volta che si preme l'interruttore ❸. la spia ⓯ si accende. Se non si preme l'interruttore ❸, la spia ⓯ si accende a intervalli. Questo non influisce sull'uso, poiché è una regolazione automatica della temperatura.
4. Inserire il tubo ❺ nel latte da scaldare in modo che quest'ultimo copra esattamente la metà del foro di assorbimento (non coprirlo mai del tutto). Rispettare questa regola per tutta l'operazione. (Vedere disegno 7)


Disegno 7

5. Si potrà notare l'assorbimento del liquido dal foro e la formazione automatica di crema di latte. Bisognerà abbassare lentamente il recipiente mentre si emulsiona il latte.
6. Chiudere l'interruttore ❸.

Se volete un cappuccino cremoso, usate latte fresco, intero e freddo.

Importante
Si raccomanda di azionare il vapore per alcuni secondi (5") dopo ogni uso, per evitare la formazione di ostruzioni e per pulire il condotto.

5. Preparazione di acqua calda

Modello UNO

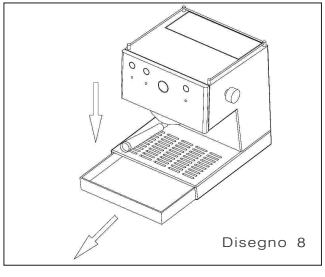
1. Mettere una tazza sotto il tubo del vapore ❺.
2. Aprire la manopola dell'acqua calda/vapore ❹ e azionare l'interruttore del caffè ❷. Eseguire l'operazione inversa dopo avere ottenuto la quantità d'acqua desiderata.

Modello DUO/TRIO

1. Mettere una tazza sotto il tubo dell'acqua ⓰.
2. Premere l'interruttore ⓮. Eseguire l'operazione inversa dopo avere ottenuto la quantità d'acqua desiderata.

6. Manutenzione e pulizia

1. Avvertenza generale: La pulizia e la manutenzione devono essere realizzate con l'apparecchio freddo e staccato dalla rete elettrica. Non sommergere l'apparecchio in acqua. Non lavare in lavastoviglie.
2. Pulizia esterna: Per pulire la macchina esternamente, usare un panno morbido inumidito con acqua. Se la macchina è di acciaio inossidabile, usare prodotti specifici.
3. Estrarre periodicamente il vassoio e pulirlo. Vedere indicatore di livello nel vassoio (vedere disegno 8).
4. Se si prevede di non adoperare la macchina per lungo tempo, svuotare il serbatoio dell'acqua.
5. Immediatamente dopo l'uso, pulire il tubo del vapore con uno straccio umido. Per pulire l'interno del tubo del vapore, lasciarvi circolare dell'acqua.
6. Pulizia interna: Per la pulizia interna del gruppo erogatore, usare il nostro prodotto specifico Coffee Cleaner baby. Rivolgetevi al servizio di assistenza tecnica o al vostro rivenditore.


Disegno 8

7. Sicurezza

Impedire ai bambini o alle persone inesperte di fare uso dell'apparecchio.
Non eseguire mai interventi di pulizia o di manutenzione con la spina collegata alla rete elettrica.
Non staccare mai la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso o con il cavo elettrico in cattivo stato
Non adoperare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati o umidi.
Sistemare la macchina su una superficie piana e stabile, inaccessibile ai bambini e agli animali e lontana da superfici calde (fornelli, piastre di cottura, eccetera).
Non immergere in acqua.
In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio e staccarlo dalla rete, non cercare di ripararlo o di aprirlo. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato potrà essere sostituito solamente dalla fabbrica, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare qualsiasi pericolo.
Il mancato rispetto di queste avvertenze può pregiudicare la sicurezza sia dell'apparecchio che dell'utente.

8. Garanzia

Il documento di garanzia sarà lo scontrino o la fattura d'acquisto. **Conservatelo**. Presentatelo al servizio di assistenza tecnica in caso di guasto.
Questo apparecchio è garantito per un periodo un anno a partire dalla data d'acquisto contro qualsiasi difetto di fabbricazione o del materiale utilizzato.
Eventuali spese di trasporto e di imballaggio saranno a carico dell'utente.
Questa garanzia non sarà valida nei seguenti casi:

1. In mancanza della fattura.
2. In caso di uso improprio della macchina.
3. Se l'apparecchio è stato smontato da personale estraneo alla rete di assistenza tecnica ufficiale Innova.

9. Dichiarazione di conformità CE

ASCASO FACTORY SA dichiara che il prodotto cui si riferisce questa dichiarazione –**Macchina da caffè espresso**– è conforme ai requisiti della Direttiva del 14 giugno 1989 sull'armonizzazione delle leggi degli Stati membri relativamente alle macchine (89/392/CEE), materiale elettrico (73/23/CEE) e compatibilità elettromagnetica (89/396/CEE).

CE

10. Tabella di consultazione rapida

Eventuali problemi	Cause	Che fare?
Il caffè non è caldo.	La caffettiera non è arrivata alla temperatura giusta. Accessori freddi (tazza, portafiltro).	Attendere che la spia arancione di accensione si spenga. Vedere raccomandazioni generali. Punto 3.
Il caffè esce troppo in fretta. Manometro <9Bar	Il caffè è macinato troppo grosso e/o non è stato pressato bene. Quantità di caffè macinato insufficiente..	Usare caffè per macchine espresso. Fare delle prove pressando il caffè di più o di meno. Riempire fino al bordo del filtro.
Il caffè non è cremoso.	La macinatura è troppo grossa. Il caffè è poco pressato. Il caffè è scaduto o non è di buona qualità.	Usare caffè per macchine espresso. Faredelle prove pressando il caffè di più o di meno. Cambiare tipo di caffè. Usare caffè fresco e appena macinato.
Il caffè non esce o esce molto lentamente.	Non c'è acqua nel serbatoio o il serbatoio è messo male. Interruttore del vapore azionato Il caffè è macinato troppo fine o è stato pressato troppo. Il filtro è ostruito. Depositi calcarei sull'apparecchio.	Riempire il serbatoio o sistemarlo bene. Chiudere l'interruttore del vapore. Usare caffè per macchine espresso. Faredelle prove pressando il caffè di più o di meno. Pulire il filtro. Pulire l'apparecchio. Vedere punto 7.
Rimane molta acqua nel filtro dopo aver fatto il caffè.	Il caffè non è stato pressato correttamente. Quantità insufficiente di caffè nel filtro.	Pressare bene. Vedere punto 3. Aumentare la quantità di caffè nel filtro, deve arrivare fino al bordo.
Il caffè esce dai bordi del filtro.	Portafiltro messo male. Resti di caffè macinato nel bordo del filtro. La guarnizione della testa è sporca. La guarnizione della testa è difettosa.	Seguire l'operazione di regolazione del portafiltro.Punto 3. Pulire il bordo del filtro dai resti di caffè prima di inserirlo. Pulire la guarnizione con uno straccio umido. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.
Il latte non è cremoso.	Tubo del vapore ostruito. Latte in cattivo stato. Latte caldo o tiepido.	Pulire il tubo del vapore. Vedere punto7. Usare latte fresco e freddo (a temperatura di frigorifero).
La macchina fa molto rumore.	Non c'è acqua nel serbatoio. Il serbatoio è messo male. Presa d'acqua fuori dal serbatoio. Caffè scaduto o molto secco.	Riempire il serbatoio d'acqua. Regolare il serbatoio. Sistemare il tubo dentro il serbatoio. Usare caffè fresco.

* Con il sistema cialda o cialda, i problemi di macinatura, quantità di caffè e pressatura non esistono. In caso di anomalia, consultare il servizio di assistenza tecnica.

www.innovaequipment.com